

# COCKTAIL LIST



# INDICE



CENTENARIO NIGHT 3.....	3
APERITIVO DEL MONACO.....	5
ABC.....	7
LIMONTWIST.....	9
LIMONTONIC.....	11
MIX OF ALL.....	13
THREE BROTHERS.....	15
CENTENARIO SOUR.....	17
1861.....	19
CENTENARIO SMASH.....	21
QUASI A MANHATTAN.....	23
GIN AND TONIC.....	25
UN AMERICANO A CANELLI.....	27
NEGRONI PALLIDO.....	29
VERMOUTH ASSOLUTO.....	31
MOOD.....	33
RED VELVET.....	35
SPRITZ PERFETTO.....	37
OSE'.....	39
RITUAL.....	41
GOLDEN BOY.....	43
LIMON CAIPIRINA.....	45
LIMON LADY.....	47
LIMONQUORE SOUR.....	49
SAMBA CANELLESE.....	51
LA RISERVA E' COSA SERIA.....	53
CANELLI CON VISTA.....	55





## CENTENARIO NIGHT

- 7\10 Amaro centenario
- 2\10 limone
- 1\10 zucchero
- drop rabarbaro
- soda
- tumbler alto
- shakerare e colmare con soda
- buccia arancia



## APERITIVO DEL MONACO

- 1\3 Amaro centenario
- 1\3 Aperilas Bitter
- 1\3 vermouth rosso
- angostura
- Tumbler basso, direttamente nel bicchiere
- buccia arancia
- ghiaccio









## ABC

- 1\3 Vermouth rosso
- 1\3 Aperilas Bitter
- 1\3 Grappa AB selezione tipo 1994
- Tumbler basso direttamente nel bicchiere
- buccia arancia
- ghiaccio





## LIMONTWIST

- 4cl Gin
- 3cl limonquore
- 1cl myntha, soda
- Tumbler alto, direttamente nel bicchiere
- fetta limone
- ciuffo menta

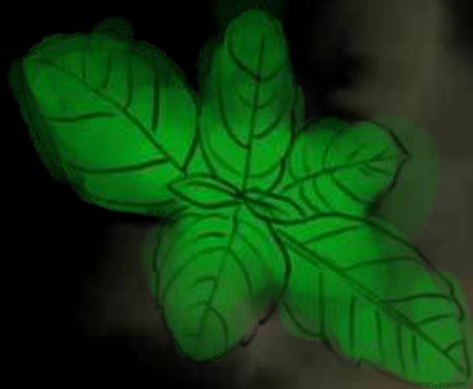






## LIMONTONIC

- 5cl Limonquore
- tonica
- foglie basilico
- Tumbler alto
- direttamente nel bicchiere
- ghiaccio







## MIX OF ALL

- 4cl Vermouth Bianco di Torino Cerutti
- 2cl Aperilas Bitter
- 1cl limone
- soda
- Tumbler alto, direttamente nel bicchiere
- buccia limone
- ghiaccio





## THREE BROTHERS

- 2 cl parti di Amaro del Centenario
- 2 cl parti Vermouth Bianco Cerutti
- 2 cl parti di Aperilas Bitter
- Top Soda water
- Tumbler alto o bicchiere da vino direttamente nel bicchiere
- fetta d'arancio caramellata
- ghiaccio

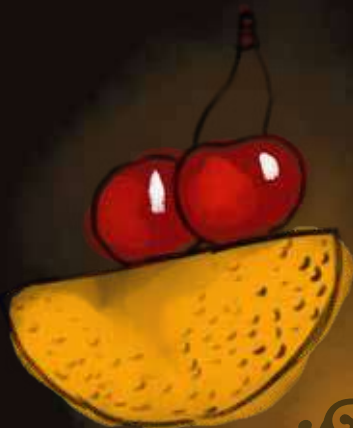






## CENTENARIO SOUR

- 4cl Amaro del Centenario
- 2cl succo di lime
- 1cl sciroppo di zucchero
- Shaker
- coppa cocktail
- Decorazione: ½ fetta di arancia
- ciliegina rossa







## 1861

- 4cl Amaro del Centenario
- 3cl bitter Aperilas
- 2cl sciroppo di ciliegia
- Shaker, on the rocks in tumbler
- Decorazione:  
scorza di arancia,  
ciliegina rossa







## CENTENARIO SMASH

- 6cl Amaro del Centenario
- Lime
- arancia
- mandarino
- pompelmo
- zucchero e soda water
- Frutta fresca pestata con lo zucchero
- ghiaccio spezzato
- Amaro del Centenario
- top soda water









## QUASI A MANHATTAN

- 4cl Amaro del Centenario
- 3cl rye whisky
- angostura
- Shaker
- coppetta da cocktail
- Decorazione: ciliegia al mandarino







## GIN AND TONIC

- 5cl Gin GAM7.2
- tonic water
- Cortese Pure
- Direttamente nel ballon su ghiaccio
- Decorazione: Lime e spezie







## UN AMERICANO A CANELLI

- 5cl Bitter Aperilas
- 5cl Amaro del Centenario
- soda water
- Direttamente nel tumbler su ghiaccio
- Decorazione: scorza di Limone, fetta di arancia





## NEGRONI PALLIDO

- 3cl Bitter Aperilas
- 3cl Vermouth bianco di Torino Cerutti
- 3cl Gin GAM7.2
- Direttamente nel tumbler su ghiaccio
- Decorazione: fetta di arancia



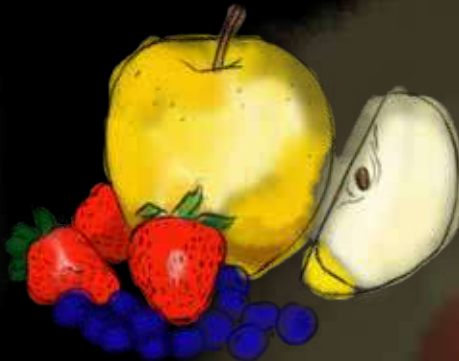






## VERMOUTH ASSOLUTO

- 5cl Vermouth Bianco di Torino Cerutti
- 5cl ginger ale
- Frutta fresca
- direttamente nel tumbler alto con ghiaccio
- Decorazione: frutta fresca e fantasia







## MOOD

- 5cl Ginger beer
- 5cl Vermouth Bianco di Torino Cerutti
- Zenzero
- Lime
- Pesto direttamente nel tumbler zenzero e lime
- ghiaccio spezzato
- aggiungo ginger beer
- Decorazione: germoglio di menta







## RED VELVET

- 4cl Bitter Aperilas
- 6cl ratafià di Andorno
- Shaker e direttamente con ghiaccio nel tumbler
- Decorazione: ciliegina rossa al maraschino

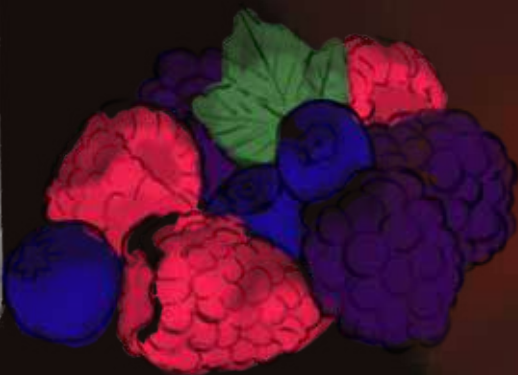






## SPRITZ PERFETTO

- 3cl bitter Aperilas
- 7cl Asti Secco S.Orsola
- Direttamente nella coppa Asti. Ben fredda
- Decorazione: spiedino di frutti rossi









## OSE'

- 2cl Bitter Aperilas
- 3cl rum Bianco
- 2cl Vermouth Bianco di Torino Cerutti
- 1 goccia Angostura
- Shaker direttamente in coppa cocktail
- decorazione: ½ fetta di arancia  
ciliegina rossa







## RITUAL

- 3cl Gin GAM7.2
- 2cl Vermouth Bianco di Torino Cerutti
- 1cl Bitter Aperilas
- 1 cl sciroppo vaniglia
- Shaker
- Coppetta cocktail
- Decorazione: ciliegina rossa

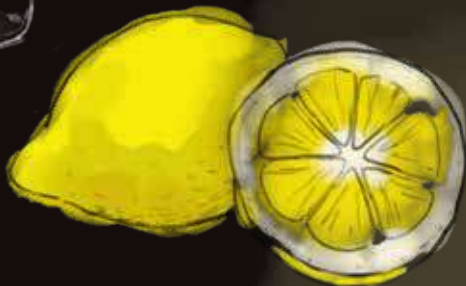






## GOLDEN BOY

- 3cl Gin GAM7.2
- 2 cl Vermouth Dry
- 2 cl Limonquore







## LIMON CAIPIRINA

- 6cl Limonquore
- lime
- lime pestato
- ghiaccio spezzettato
- limonquore
- tod soda water
- Decorazione: rondella lime



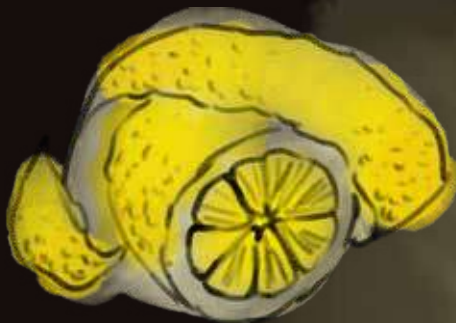






## LIMON LADY

- 3cl Gin GAM7.2
- 2cl cointreau
- 2cl limonquore
- Shaker
- coppa cocktail
- Decorazione: scorza di limone







## LIMONQUORE SOUR

- 4cl limonquore
- 2cl midori
- 1,5cl succo di lime
- Shaker
- coppa cocktail
- Decorazione: rondella di lime







## SAMBA CANELLESE

- 4 cl di sambuca
- 2 cl di gam
- top di chinotto





## LA RISERVA E' COSA SERIA

- 5 cl di riserva centenario
- 2 cl di gam
- dash angostura bitter
- Top tonica
- Garnish menta









## CANELLI CON VISTA

- 5 cl di genepy Cerutti
- 2 cl di vermuth Cerutti
- tonic water
- Garnish fava tonca







