

COME USARE QUESTO LIBRO

Per rendere più accessibile il mondo dei cocktail, ho suddiviso il libro in due parti. La prima riguarda gli elementi coinvolti nella preparazione dei drink: immaginatela come un manuale di istruzioni con consigli pratici. Vi troverete dettagli sulle attrezzature necessarie, il modo migliore di organizzare un bar a casa e le definizioni dei termini comuni usati nella mixology. Questa parte, inoltre, copre le tecniche coinvolte nella preparazione dei cocktail (e dove è appropriato le motivazioni da cui nascono) così, quando arriveremo alle ricette, mi potrò concentrare sulla loro struttura e sapore.

Nella prima parte ho incluso tante informazioni sugli ingredienti, ma non avete assolutamente bisogno di tutte queste cose. Il mio obiettivo è rendere efficiente la realizzazione dei cocktail a casa, incluso il loro costo. L'ultima cosa che voglio è che vi sentiate in dovere di acquistare tutti gli articoli elencati: non dovete. Il mio suggerimento è assimilare prima alcune delle informazioni contenute nel libro, riconoscere quali sono le vostre preferenze e trovare un punto preciso da cui partire. Il vantaggio è che tutti gli acquisti saranno ponderati tenendo conto del profilo gustativo e della versatilità all'interno delle categorie di cocktail, quindi auspicabilmente dovrete acquistare meno prodotti.

Una parte consistente della prima si addentra nei sapori di base e nei principi della struttura di un cocktail. Vi spiegherò i dettagli che servono a comprendere meglio quali sono le vostre preferenze e che essenzialmente vi aiuteranno a preparare dei drink adatti ai vostri gusti e alle vostre esigenze.

La seconda parte applica tutte le informazioni che avrete acquisito alle categorie di cocktail specifiche e ai drink che ne fanno parte. Una nota a riguardo: esistono diversi modi di classificare i cocktail. Io ho scelto quello che ritengo più adatto a questo libro e che vi aiuterà a imparare a comporre il puzzle.

Dal momento che questo è un volume sul sapore oltre che sui drink, per me è importante essere efficiente con gli ingredienti. Il capitolo finale presenta alcune ricette su misura per ispirarvi a sviluppare a casa i vostri. Questo implica guardare gli ingredienti che avete nella dispensa e lavorare con quelli, usandoli come sapori sostitutivi all'interno di una ricetta: una volta che avrete compreso gli elementi costitutivi di un cocktail, spero che possiate creare quelli che vi soddisfano usando ciò che avete a disposizione.

UNA NOTA SULLE MISURE

Tutti i cocktail del libro sono stati creati e testati usando il sistema metrico decimale. Io uso un set di misurini di questo tipo (vedi p. 25) e per ottenere i risultati migliori vi suggerisco di fare lo stesso. Se preferite lavorare in onces, sono state fornite misure che riflettono con la massima accuratezza possibile le misure del sistema metrico originale.

I PROFILI GUSTATIVI

Nelle pagine 42–53, presento alcuni ingredienti di base – una selezione di distillati, dalla vodka all'assenzio, adatti a diversi tipi di cocktail. Ciascuno dei brevi profili gustativi è accompagnato da un'illustrazione che offre visivamente un'istantanea dell'aroma, del gusto, della texture e dell'impatto di un particolare distillato dal mio punto di vista personale: un po' come una degustazione guidata nelle pagine di un libro.

LE ILLUSTRAZIONI DELLE RICETTE

Ogni ricetta è accompagnata da un'illustrazione che mostra la composizione del cocktail – le proporzioni degli ingredienti liquidi, il ghiaccio o le guarnizioni e il tipo di bicchiere usato. In queste immagini compaiono anche i colori chiave usati nei profili gustativi dell'ingrediente, per darvi la percezione del sapore complessivo del cocktail.

DIRTY GIN MARTINI

-  GIN
-  DRY VERMOUTH
-  SALAMOIA DI OLIVE





GLI UTENSILI ESSENZIALI

COLTELLO DA BAR

Un coltellino piccolo, seghettato, molto simile a uno per pomodoro, usato per affettare la frutta e tagliare le guarnizioni.

BAR SPOON

Ha la dimensione di un cucchiaino da tè con un manico lungo attorcigliato usato per mescolare i cocktail. L'estremità può essere piatta, rotonda o a forchetta. Le prime due versioni pesano un po' di più, cosa che li rende più scorrevoli. Il manico attorcigliato facilita lo scorrimento tra il liquido, e si può usare anche per stratificare i liquori nei cocktail che lo richiedono.

BOSTON SHAKER

Uno shaker tradizionalmente composto da due parti a incastro, una di vetro e l'altra di metallo, ma ci sono anche quelli con entrambe le parti di metallo (spesso noti come "tin on tin"). Incastrando i pezzi, potete agitare un cocktail. Potete anche tenerli separati e

mescolare il cocktail in uno – la scelta dipende dal tipo di cocktail che state preparando. Vedi anche "Cocktail tin" in basso e "Mixing glass" a p. 26.

COCKTAIL TIN

La parte di metallo del Boston o del Parisian shaker, spesso usata per mescolare un cocktail. Poiché il metallo è un buon conduttore, mescolare un drink in un tin è un metodo molto efficiente per raffreddarlo velocemente, evitando un'eccessiva diluizione.

FINE STRAINER

Un colino di metallo simile a uno fine, usato per eliminare le schegge di ghiaccio al momento di servire il cocktail. A volte sono chiamati "colini da tè".

STRAINER HAWTHORNE

Un filtro che calza perfettamente sul bordo di un cocktail tin o mixing glass. Si usa per trattenere il ghiaccio mentre si versa il liquido.

JIGGER

Un misurino di metallo usato per dosare con accuratezza i liquidi. Ce ne sono di diverse misure e alcuni hanno due coni opposti con una diversa capacità per ciascuno. Vi suggerisco questi: 20/40ml (a doppia estremità), 25 ml, 35 ml e 50 ml. Per essere precisi, riempite sempre un jigger fino all'orlo o fino alla tacca della dose.

MISURINI

Essenzialmente misurini da pasticceria venduti in un set ad anello; sono molto versatili e utili in qualsiasi cucina. In genere la dose di ogni misurino è espressa in millilitri, oltre che con l'equivalente cucchiaino da tè/ cucchiaino da tavola. I misurini sono essenziali, perché vi permettono di dosare con accuratezza quantità molto piccole di liquido. Per essere assolutamente precisi, riempite sempre il misurino fino all'orlo. Preferisco quelli di acciaio, poiché sono duraturi e il peso è ottimale per tenerli e lavorare.

LE TECNICHE

I termini e le frasi che seguono si riferiscono a tecniche specifiche per la preparazione dei cocktail. Se serve, ricorrete a questo elenco quando farete le ricette del libro.

BUILD

Un metodo di preparazione.

“Build in a glass” significa preparare il cocktail direttamente nel bicchiere di servizio.

DASH

È una piccola quantità di liquido, usata in genere per dosare i bitter. Si riferisce a una “goccia” di liquido aggiunta nel cocktail direttamente dalla bottiglia dei bitter (o da una dash bottle). Tutte le ricette del libro si riferiscono a una goccia aggiunta direttamente dalla boccetta originale dei bitter. Le dash bottle emettono meno liquido, quindi se le usate aumentate il numero di gocce del 25%.

DOUBLE STRAIN

È un’istruzione per usare lo strainer Hawthorne insieme a un colino fine per filtrare il liquido dal tin o dal mixing glass nel bicchiere di servizio. Il doppio filtro elimina qualsiasi scheggia di ghiaccio dal cocktail finito, evitando un’ulteriore diluizione e assicurando una texture liscia. Notate che per i cocktail che

contengono albume non si usa il double strainer, poiché il procedimento smonterebbe la schiuma da lui creata.

DRY SHAKE

Agitare un cocktail senza ghiaccio nello shaker. In genere è un metodo richiesto per i cocktail che contengono albume, poiché agitare senza ghiaccio permette la formazione della texture setosa e della corona di schiuma. Per le istruzioni vedi “Shake” a p. 34.

GUARNIZIONI

Tocco finale e decorazione del cocktail. Tradizionalmente sono frutta o erbe, ma anche qualsiasi cosa edibile. Una guarnizione in genere conferisce aroma a un cocktail, assumendo una funzione secondaria ma importante.

HARD SHAKE

È una tecnica che richiede di shakerare con forza per un tempo breve. L’idea è raffreddare e miscelare il drink perfettamente senza diluirlo troppo. Per le istruzioni vedi “Shake” a p. 34.

MUDDLE

Pestare un ingrediente, nel caso di erbe o frutta, per estrarne l’aroma, il sapore e il succo. Per farlo usate la parte piatta di un cucchiaino da cocktail, o l’apposito pestello di legno o plastica. La tecnica serve anche per frantumare le zollette di zucchero nel bicchiere.

PRE-BATCH

Miscelare gli ingredienti di un cocktail in anticipo, in parte o interamente rispetto a quando li servirete. Lo scopo è semplificare e velocizzare la preparazione, in questo modo se avete tanti ospiti potrete servire un cocktail a ciascuno in meno tempo. Secondo le esigenze delle ricette, potete diluire i drink pre-batch prima di servirli. Ciò significa prestare particolare attenzione alla temperatura del cocktail pre-batch, poiché non li mescolerete con il ghiaccio per raffreddarli. Per assicurarvi un servizio perfetto, seguite scrupolosamente le istruzioni delle ricette.

RINSE

Un metodo per aromatizzare l’interno di un bicchiere, in genere con un liquore o un alcool forte, in modo da dare al cocktail finale il gusto del liquido ma non il volume. Il vantaggio è l’aggiunta di sapore lasciando invariato nel complesso l’equilibrio del drink.

SERVIZIO

Servire a un ospite un cocktail completo. Quando porgete un drink, tenete sempre il bicchiere dalla base ed evitate di toccare la parte superiore: l’ospite berrà da lì. La considerazione principale in questo caso è l’igiene, oltre a evitare di trasferire il calore dalla mano al liquido.

STIR

Un metodo per mescolare, diluire e raffreddare gli ingredienti per fare un cocktail. Lo stir è un modo molto accurato di diluire un drink, poiché potete facilmente controllare il livello di diluizione assaggiando velocemente, continuare a mescolare e, se occorre, diluire ancora. Lo stir inoltre conferisce limpidezza al liquido. Poiché l’obiettivo è servire drink freddi e diluiti adeguatamente, quando mescolate tenete sempre il tin o il mixing glass alla base, per ridurre

il più possibile il trasferimento di calore dalla mano.

Noterete che tutte le ricette di stirred cocktail di questo libro elencano il numero approssimativo di giri da dare. È importante ricordare che è solo un’indicazione – il ghiaccio, gli utensili e la temperatura dell’ambiente influiranno.

Seguite questi passaggi:

1 Riempite il tin o il mixing glass con i cubetti di ghiaccio.

2 Aggiungete gli ingredienti nel tin o nel mixing glass, seguite la ricetta del cocktail.

3 Mettete un bar spoon, rivolto verso il basso, nel tin o nel mixing glass, assicurandovi che il dorso sia rivolto verso le pareti del contenitore.

4 L’obiettivo è girare il ghiaccio intorno al liquido, nel modo più uniforme possibile: nessun cubetto di ghiaccio deve ruotare per



LA VODKA

Una vodka ben fatta deve essere morbida, l'alcol non deve bruciare eccessivamente, e non deve avere un sapore o un aroma chimico. In commercio esistono vodka di grano, di segale, di patate e, in alcuni casi, di riso; le prime due rappresentano i prodotti più versatili. Personalmente, preferisco la vodka di segale, perché il sapore caldo e suadente crea cocktail puliti e morbidi. Le vodka prodotte con le patate possono avere un profilo gustativo più deciso, quindi tenetene conto se desiderate esplorare questo tipo. Le vodka di riso sono meno comuni, ma quella giapponese che trovate nella pagina seguente è un ottimo esempio e offre un'esperienza morbida e delicata.

CARATTERISTICHE ESSENZIALI DI UNA VODKA

VERSATILE: gusto morbido e pulito.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

CATEGORIE DI COCKTAIL: stirred, sour, long drink.



WYBOROWA ORIGINAL

40% vol., vodka polacca di segale.

NASO: cremosa, leggermente nocciolata, segale tostata.

GUSTO: protagonista la segale che richiama il sapore del pane integrale, e si evolve in uno leggermente dolce con una nota minerale.

TEXTURE: morbida, calda e cremosa.

STILE: classico e morbido.



ABSOLUT ELYX

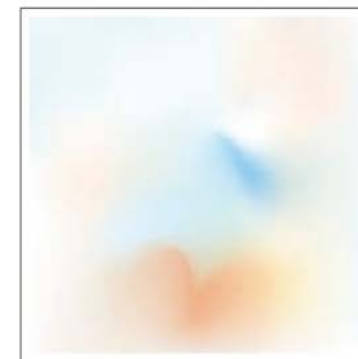
42.3% vol., vodka svedese pregiata distillata da una singola tenuta.

NASO: aroma caldo e pulito con una nota di cereali.

GUSTO: sapore pulito e leggermente minerale.

TEXTURE: molto morbida e pulita.

STILE: vodka pregiata caratterizzata dal terroir del suo grano e dalle tecniche di distillazione in rame.



BELVEDERE

40% vol., pregiata vodka di segale polacca.

NASO: note morbide e cremose di segale.

GUSTO: dolce e minerale, quasi sapida.

TEXTURE: texture morbida, cremosa ma pulita.

STILE: vodka pregiata caratterizzata dal terroir degli ingredienti e dall'eredità della vodka polacca.



HAKU

40% vol., vodka giapponese di riso.

NASO: note sottili di latte.

GUSTO: dolce, cremosa, con note che richiamano la crema di riso, con un finale minerale raffinato.

TEXTURE: leggera, morbida e rotonda.

STILE: contemporaneo, caratterizzato dalla qualità degli ingredienti e dalla filtrazione.

IL GIN

Se potete comprare solo un gin, un classico London dry gin è un ottimo punto di partenza. Ritengo che il Beefeater sia tra i più equilibrati e versatili sul mercato: dà ottimi risultati in tutti i cocktail. Il mondo del gin è enorme: se potete, provatene altri per affinare il palato e trovare il vostro preferito.

CARATTERISTICHE ESSENZIALI DI UN GIN VERSATILE:

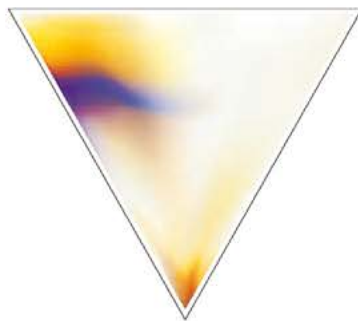
note equilibrate di ginepro, agrumi e legno.

GRADAZIONE

ALCOLICA: 40%

CATEGORIE DI COCKTAIL:

champagne, stirred, bitter, sour, long drink.



BEEFEATER LONDON DRY GIN

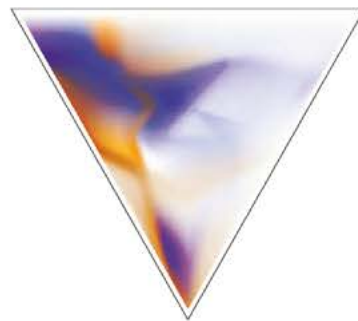
40% vol., nove botaniche (ginepro, scorza di limone, scorza di arancia amara, mandorla, radice di angelica, semi di coriandolo, semi di angelica, radice di iris, radice di liquirizia).

NASO: agrumi e semi di coriandolo, con una nota di ginepro che lega tutto.

GUSTO: protagonista il limone con una base di ginepro che nell'insieme si addolcisce in un finale sottile di mandorla e legno.

TEXTURE: corposa e liscia.

STILE: classico ma al tempo stesso complesso. Grande equilibrio complessivo tra agrumi, ginepro e legno.



TANQUERAY LONDON DRY GIN

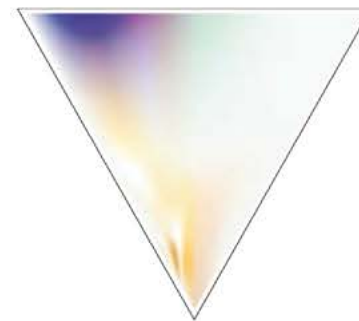
43.1% vol., quattro botaniche (ginepro, radice di angelica, semi di coriandolo, radice di liquirizia).

NASO: ginepro, sostenuto dal coriandolo.

GUSTO: protagonisti il ginepro e i semi di coriandolo, che si evolvono in un effetto complessivo di pino fresco.

TEXTURE: pulita, distinta, leggermente speziata.

STILE: gin classico, pulito e secco in cui predomina il ginepro.



SIPSMITH LONDON DRY GIN

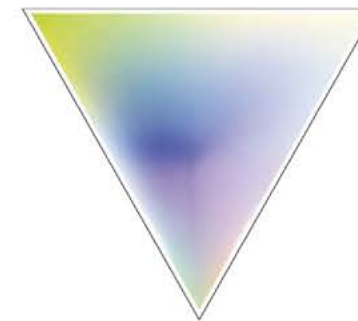
41.6% vol., dieci botaniche (ginepro, semi di coriandolo, radici di angelica, di liquirizia e iris, mandorla, corteccia di cassia, cannella, scorza di arancia amara, scorza di limone).

NASO: ginepro, agrumi, bosco verde.

GUSTO: ginepro legnoso con agrumi vivaci che si evolve in un finale vegetale aromatico.

TEXTURE: un gin armonioso che risulta morbido e in un certo senso delicato nella presentazione del sapore.

STILE: tradizionale e innovativo al tempo stesso, con un equilibrio di note agrumate vivaci che evolvono in un sapore resinoso più suadente.



PLYMOUTH LONDON DRY GIN

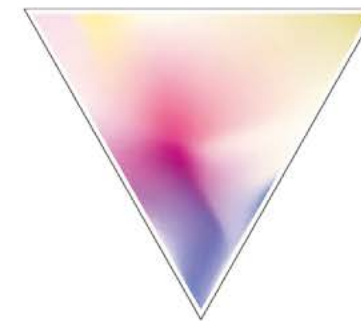
41.2% vol., sette botaniche (ginepro, semi di coriandolo, scorza di arancia, scorza di limone, radice di angelica, cardamomo verde, radice di iris).

NASO: ginepro, agrumi e semi di coriandolo.

GUSTO: note vegetali seguite da ginepro e agrumi, che evolvono in note legnose calde e delicate.

TEXTURE: liscia, quasi morbida.

STILE: classico, equilibrato e delicato.



ROKU GIN

43% vol., sei botaniche contemporanei che si sviluppano sulla classica struttura del gin a base di ginepro (fiore di ciliegio, foglie di ciliegio, scorza di yuzu, tè sencha, tè gyokuro, pepe del Sichuan).

NASO: floreale, erbaceo, pepe.

GUSTO: floreale e vivace, evolve in note erbacee di pepe e ginepro con un finale legnoso e agrumato.

TEXTURE: intensa e delicata al tempo stesso, morbida e pulita.

STILE: contemporaneo, delicato e aromatico.

NEGRONI

25 ml ($\frac{1}{2}$ oz più 1 tsp) di Campari

**25 ml ($\frac{1}{2}$ oz più 1 tsp) di
vermouth dolce**

25 ml ($\frac{1}{2}$ oz più 1 tsp) di gin

fetta o scorza di arancia

cubetti di ghiaccio, per servire

Volume totale del drink:

circa 100 ml ($3\frac{1}{2}$ oz)

Volume ideale del bicchiere:

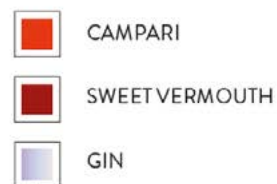
250 ml ($1\frac{1}{2}$ oz)

Bicchiere: tumbler

Le botaniche usate per produrre il gin sono complementari a quelle usate nel bitter rosso italiano e nel vermouth dolce. Il risultato è un cocktail estremamente aromatico con una gradazione alcolica un po' più forte.

Riempite di cubetti di ghiaccio un tin. Aggiungete il Campari, il vermouth dolce e gin e mescolate 15 volte per miscelare e diluire. Riempite il bicchiere di cubetti di ghiaccio. Filtrate il drink con un double strainer nel bicchiere, guarnite con una fetta o una scorza di arancia, e servite.

Nota: un gin agrumato bilanciato come il Beefeater London Dry si abbinerà perfettamente al profilo gustativo del Campari e del vermouth dolce. Ma sperimentate liberamente. Provate gin diversi, tenendo conto dell'abbinamento dei sapori, e trovate la vostra preferenza.



AVIATION

50 ml (1 7/8 oz) di gin
25 ml (7/8 oz più 1 tsp) di succo di limone
10 ml (2 tsp) di sciroppo di zucchero (vedi p. 59)
5 ml (1 tsp) di maraschino ciliegia marasca

Volume totale del drink:

110 ml (3 7/8 oz)

Volume ideale del bicchiere:

150–250 ml (5–8 1/2 oz)

Bicchiere: coppa ghiacciata

Il cocktail iniziale, il Gin Daisy (vedi p. 155), si evolve passando a un frutto diverso: la ciliegia. È uno dei miei drink preferiti, perché adoro le ciliegie. Le note floreali, quasi di marzapane, del maraschino si sposano magnificamente con il gin, l'agrume e il gusto acido.

Noterete che qui siamo passati dai 15 ml (1/2 oz) di triple sec del Daisy a 5 ml (1 tsp) di maraschino, che ha un sapore intenso, quindi ne occorre meno per ottenere un effetto. Cosa importante, abbiamo rispettato la struttura alcolica, acida e dolce, iniziale, e ciò significa che manteniamo un gusto equilibrato presentando un nuovo profilo gustativo basato su un frutto diverso.

Riempite di cubetti di ghiaccio il tin più grande. Aggiungete il gin, il succo di limone, lo sciroppo di zucchero e il maraschino, sigillate lo shaker e agitate. Filtrate con un double strainer nel bicchiere ghiacciato, guarnite con una ciliegia marasca e servite.

Nota: storicamente, nell'Aviation si usava un liquore alle violette, che è un gusto acquisito. Sostituirlo con il maraschino crea un cocktail floreale che si adatta meglio a un palato più "moderno" e universale.





Da sinistra a destra: Paloma (vedi p. 200) e Whiskey Horse's Neck (vedi p. 196)

INDICE DEI DRINK PER BASE ALCOLICA

ASSENZIO



DEATH IN THE
AFTERNOON,
p. 84



SAZERAC RYE,
p. 131



SAZERAC
COGNAC,
p. 132

AGAVE

MEZCAL



SMOKY ROYALE,
p. 88



MEZCAL OLD
FASHIONED,
p. 130



MEZCAL
NEGRONI,
p. 142



MEZCAL
MARGARITA,
p. 169

TEQUILA



TEQUILA OLD
FASHIONED,
p. 129



MEZCAL OLD
FASHIONED,
p. 130



MARGARITA,
p. 166



TOMMY'S
MARGARITA,
p. 168



TOREADOR,
p. 170



PALOMA,
p. 200



EL DIABLO,
p. 201

COGNAC



CHAMPAGNE
COCKTAIL,
p. 90



FRENCH 75,
p. 95



HARVARD,
p. 121



SAZERAC
COGNAC,
p. 132



SIDECAR,
p. 165



COGNAC
HORSE'S NECK,
p. 197

GIN



FRENCH 75,
p. 95



DRY GIN
MARTINI,
p. 104



WET GIN
MARTINI,
p. 106



DIRTY GIN
MARTINI,
p. 107



GIBSON,
p. 108



MARTINEZ,
p. 115



NEGRONI,
p. 140



GIMLET,
p. 109



GIN DAISY,
p. 155



AVIATION,
p. 158



ARMY AND
NAVY, p. 177



WHITE LADY,
p. 178



CLOVER CLUB,
p. 181



TOM COLLINS,
p. 185



GIN RICKEY,
p. 188



TEA "MARTINI",
p. 213



HIGHBALL
DELLA
DISPENSA,
p. 219

RUM

RUM BIANCO



AIRMAIL,
p. 96

DAIQUIRI,
p. 160

HEMINGWAY
DAIQUIRI,
p. 161

MOJITO,
p. 190

GOLDEN RUM



RUM SWEET
MANHATTAN,
p. 119

EL PRESIDENTE,
p. 123

RUM OLD
FASHIONED,
p. 126

RUM SCURO



DARK AND
STORMY,
p. 195

VODKA



TWINKLE,
p. 89

VODKA MARTINI,
p. 112

DIRTY VODKA
MARTINI,
p. 113

SHERRY
MARTINI,
p. 114

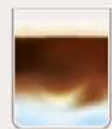
VODKA OLD
FASHIONED,
p. 127

COSMOPOLITAN,
p. 164

MOSCOW MULE,
p. 191



BLOODY MARY,
p. 204



ESPRESSO
MARTINI
CLASSICO,
p. 214



(NO)
ESPRESSO
MARTINI,
p. 215

INDICE DEI DRINK PER BASE ALCOLICA

WHISKY

BOURBON



SWEET
MANHATTAN,
p. 117

PERFECT
MANHATTAN,
p. 118

OLD FASHIONED,
p. 124

BOULEVARDIER,
p. 143

WHISKEY SOUR,
p. 171

NEW YORK
SOUR, p. 174

BOURBON
RICKY, p. 189



WHISKEY
HORSE'S NECK,
p. 196



WHISKEY SOUR
DELLA DISPENSA,
p. 218

SCOTCH WHISKY



ROB ROY,
p. 120

SCOTCH OLD
FASHIONED,
p. 125

SCOTCH DAISY,
p. 156

SCOTCH WHISKY
SOUR, p. 175

RYE WHISKY



SAZERAC RYE,
p. 131

WHISKY GIAPPONESE



WHISKY HIGHBALL,
p. 203

INDICE DEI DRINK PER BASE ALCOLICA

LIQUORI

AMARETTO



AMARETTO SOUR,
p. 176

LIQUORE ALL'ALBICOCCA



SMOKY ROYALE,
p. 88



TOREADOR,
p. 170

MARASCHINO



MARTINEZ,
p. 115



SWEET
MANHATTAN,
p. 117



RUM SWEET
MANHATTAN,
p. 119



ROB ROY,
p. 120



AVIATION,
p. 158



HEMINGWAY
DAIQUIRI,
p. 161

CAMPARI



MILANO
TORINO,
p. 139



NEGRONI,
p. 140



MEZCAL
NEGRONI,
p. 142



BOULEVARDIER,
p. 143



AMERICANO,
p. 144



NEGRONI
SBAGLIATO, p. 146

TRIPLE SEC



EL PRESIDENTE,
p. 123



GIN DAISY,
p. 155



SCOTCH DAISY,
p. 156



COSMOPOLITAN,
p. 164



SIDECAR,
p. 165



MARGARITA,
p. 166



MEZCAL
MARGARITA,
p. 169

LIQUORE AL CAFFÈ



ESPRESSO MARTINI
CLASSICO, p. 214

CRÈME DE CASSIS



KIR ROYALE,
p. 82



CASSIS COLLINS,
p. 187



EL DIABLO,
p. 201



WHITE LADY,
p. 178



TRIPLE SEC
COLLINS,
p. 186

VINI

CHAMPAGNE



KIR ROYALE,
p. 82



DEATH IN THE
AFTERNOON,
p. 84



BLACK VELVET,
p. 85



SMOKY ROYALE,
p. 88



TWINKLE,
p. 89



CHAMPAGNE
COCKTAIL,
p. 90



SHERRY
CHAMPAGNE
COCKTAIL, p. 92



MIMOSA,
p. 93



FRENCH 75,
p. 95



AIRMAIL,
p. 96



JAM KIR ROYALE,
p. 210



HONEY KIR
ROYALE,
p. 212

PROSECCO



NEGRONI
SBAGLIATO,
p. 146



SPRITZ,
p. 149



NEW YORK SOUR,
p. 174

VINO ROSSO

SHERRY



SHERRY
CHAMPAGNE
COCKTAIL, p. 92



SHERRY MARTINI,
p. 114

VERMOUTH

DRYVERMOUTH



DRY GIN
MARTINI,
p. 104



WET GIN
MARTINI,
p. 106



DIRTY GIN
MARTINI,
p. 107



GIBSON,
p. 108



VODKA
MARTINI, p. 112



DIRTY VODKA
MARTINI, p. 113



PERFECT
MANHATTAN,
p. 118



CLOVER CLUB,
p. 181

VERMOUTH DOLCE



MARTINEZ,
p. 115



SWEET
MANHATTAN,
p. 117



PERFECT
MANHATTAN,
p. 118



RUM SWEET
MANHATTAN,
p. 119



ROB ROY,
p. 120



HARVARD,
p. 121



EL PRESIDENTE,
p. 123



MILANO TORINO,
p. 139



NEGRONI,
p. 140



MEZCAL
NEGRONI,
p. 142



BOULEVARDIER,
p. 143



AMERICANO,
p. 144



NEGRONI
SBAGLIATO,
p. 146