

# CARTA BARITALIA



MUSICA E TESTI  
A CURA DI JULIAN BIONDI

## COCKTAIL SPEZIATI



### WANNABE SPICE GIRLS

#### DAIQUITÈ

◆ di Riccardo Di Dio Masa -  
selezionato da Nonino ◆  
Il Daiquitè è l'incontro tra l'ora del  
Daiquiri e quella del tè: Mount Gay Rum  
con Falernum Mixybar Fabbri, lime,  
basilico, cannella e zenzero. E per non  
farsi mancare nulla qualche amabile  
lacrima di Amaro Nonino.

#### MONKEY MULE

◆ di Giovanni Torre - selezionato  
da Compagnia dei Caraibi ◆  
C'era una scimmietta che amava  
il Moscow Mule: la ginger beer la  
faceva con la banana, la vodka Tita's  
la infondeva col burro d'arachidi e si  
sallazzava con gocce di Dashfire Old  
Fashioned Aromatic Bitters.

#### SENSORY MULE

◆ di Domenico De Leo -  
selezionato da Martini ◆  
Un mix culturale quasi allucinogeno, il  
Sensory Mule di Domenico De Leo: tra  
Maker's Mark Bourbon e Tequila Patròn,  
estratti di salvia, sciroppi acetati a  
base di more e ginger beer fatta in casa  
a base di Prosecco.

#### DA ORIENTE A OCCIDENTE

◆ di Elio Casley - selezionato da  
Baladin ◆ L'Occidente di Elio Casley  
si muove su note di Amaro e Aperitivo  
Nonino, rinfrescate dal luppolo della  
birra Pop di Baladin e dal calore del  
Beermouth. Da Oriente poi, arriva un  
profumino di pollo al curry da far venir  
l'acquolina in bocca

#### DAIQUIRI PILAR

◆ di Andrea Esposito -  
selezionato da Fabbri 1905 ◆ La  
regala di un Daiquiri è che chiudendo  
gli occhi ci si possa sentire ai Caraibi:  
se poi la facciamo con lo Sciroppo di  
Falernum Mixybar Fabbri, il rum Mount  
Gay di Barbados e succo di lime fresco,  
il gioco è fatto.

#### UN NONINO ESOTICO -

◆ di Loris Mauro - selezionato  
da Nonino ◆ "Un Nonino Esotico"  
miscela l'Amaro Nonino Quintessentia  
con il Vermouth Rosso Cinzano 1757,  
a farci sognare spiagge caraibiche ci  
pensano il pepe di cubebe, la sada al  
mango e una spruzzo di Nonino Ginger  
Spirit.

## FRESH KOOL & THE GANG



#### G&T IN HANGOVER -

◆ di Jessie Santin - selezionato  
da Baladin ◆ Quelle mattine che  
parlano troppo della sera prima è  
meglio affrontarle con una base di  
caffè Kimba Organic, uno spruzzo  
di Botanist Gin, una sada dose di  
Beermouth e qualche bolicina  
tonificante al fieno di Baladin.

#### SPRING TONIC

◆ di Jonathan Bergamasco -  
selezionato da Montenegro ◆  
Jonathan Bergamasco propone un  
tonico dal calore elettrico e dal gusto  
di primavera, grazie a Vodka Beluga  
infusa con Butterfly Pea Tea, sciroppo  
di rose e le bolicine rinfrescanti di  
Royal Bliss Tonic Water.

#### TONICAMENTE GIN

◆ di Filippo Luccu - selezionato  
da Coca-Cola Hbc Italia ◆  
Cardiotonico corroborante e frizzante,  
il "Tonicamente Gin" di Filippo Luccu

a base di Gin Grifu Pilloni, Cordiale  
al pepe Sichuan, due gocce di Wood  
Bitters e abbondanti bolicine di Royal  
Bliss Creative Tonic.

#### SEDANINO

◆ di Vincenzo Pagano -  
selezionato da Red Bull ◆  
Perché mangiare una fresca insalata  
se si può bere un Sedanino? Una bella  
base di Bulldog Gin su cui poggiano  
sciroppo al sedano, infuso alla zenzero  
e rosmarino, finocchietto selvatico e  
le due Organics Tonic Water e Bitter  
Lemon di Red Bull.

#### ELVIS PRESLEY

◆ di Gennaro Cante -  
selezionato da Coca-Cola Hbc  
Italia ◆ Snow Leopard Vodka, succo  
di lime, zucchero e un top di Ginger  
Ale Royal Bliss. Da sorseggiare con  
un esplicito movimento del bacino, un  
ciuffo ben impomatato e uno sguardo  
da stenderle tutte...

## COCKTAIL DOLCI



### SWEET DREAMS EURYTHMICS

#### DONN FASHION

◆ di Nicolò Pedreschi -  
selezionato da Molinari ◆  
A inventarsi un Old fashioned alla Donn  
Beach ci pensa Nicolò Pedreschi: con  
una bella base di Mount Gay XO e Mount  
Gay Black Barrel, zucchero muscovado  
e aromi di angostura e zenzero.

#### 1492 ◆ di Federico Manzi - selezionato da Montenegro ◆

Alla scoperta dell'America con Federico  
Manzi, il suo "1492" miscela sciroppo  
d'acero con succo d'arancia, Dashfire  
Orange Bitters, un cuore impavido di  
Amaro Montenegro ed un'anima di  
Maker's Mark Bourbon.

#### AMOS ◆ di Dario Guida - selezionato da Nonino ◆

Amos è un po' come mettere il meglio  
di un pub in un bicchiere e farne un  
grande Old Fashioned: sciroppo di Pop  
Baladin, Amaro Montenegro e Maker's  
Mark Bourbon. Cheers!

#### PANIC AT THE DISCO!

◆ di Luca Griffi - selezionato  
da Fabbri 1905 ◆ Fate largo in  
pista, che questa drink fa il panico!  
Snow Leopard Vodka, Dashfire Bitters  
Orange, Sciroppo di Zenzero Fabbri,  
liquore alla banana, succo di limone e  
top di Birra Pop Baladin.

COCKTAIL FRESCHI

# COCKTAIL DOLCEAMARI

## BITTER SWEET SIMPHONY THE VERVE



Alamy

### L'AMERICANO DEL NORD

◆ di **Alessio Tesi** - selezionato da **Baladin** ◆ Non viene dal Montana, l'Americano del Nord di Alessio Tesi, ma parte dal Friuli con Amaro Quintessentia Nonino e si sposta in Piemonte con Beermouth e Tonic al Fieno Baladin.

### NEGRONI INVECCHIATO

◆ di **Enzo Russotto** - selezionato da **Compagnia dei Caraibi** ◆ Cent'anni e non sentirli, per il Negoni di Russotto: tra Bitter Rouge, Vermouth Bianco e Rosso di Riserva Carlo Alberto, Gin Botanist e un richiamo maltato di Finlaggan 40 Scotch. Con un drink così, se ne campano altri cento!

### C'ERA UNA VOLTA L'AMERICANO

◆ di **Veronica Costantino** - selezionato da **Red Bull** ◆ Quando una bella trama dolceamara incontra una perfetta regia, nascono dei

bestseller a base di Campari, Cinzano Rosso, Caffè Kimbo e Ginger Ale Organics by Red Bull. Stavolta non è Sergio Leone...ma Veronica Costantino.

### MR SARK

◆ di **Saverio Casella** - selezionato da **Montenegro** ◆ Un americano lungo un sogno, tra Select Aperitivo e Amaro Montenegro, bitter alla ciliegia, Mezcal Nuestra Soledad e zucchero di noci di Macadamia. Un tappo di seltz, e un calice colmo di soddisfazione.

### CAMPARILE

◆ di **Raffaella Fortunati** - selezionata da **Campari Academy** ◆ Lo Spritz di Raffaella Fortunati parla siciliano, con Campari infuso alle mandorle, vino agli agrumi fatto in casa e Tonic al Fieno Baladin. Per chi non conosce il dialetto, il suo gusto parlerà da solo.

**TU VUÒ FA' L'AMERICANO - DOLCEAMARO** ◆ di **Cosimo De**

**Rosa** - selezionato da **Coca-Cola Hbc Italia** ◆ ...Ma sei nato in Italy!

Infatti nel tuo americano metti Campari, Vermouth Rosso Pilloni, Amara Lucano Anniversario, gocce di bitters al pepe e cardamomo e un bel profumo in bolle di limone.

### AMERICANO VELLUTATO

◆ di **Pietro Pullizzi** selezionato da **Fabbi 1905** ◆ Un velluto rosso fatto con Aria&Velluto Fabbi 1905 si posa sulle sinuose note dell'Americano di Pietro Pullizzi, a base di Martini Riserva Speciale Bitter, Cinzano Rosso 1757 ed Etna Bitter.

### BREAKFAST NEGRONI

◆ di **Rebecca Sanzone** selezionata da **Kimbo** ◆ Accanto ad una fetta di pane, burro e marmellata non c'è miglior abbinamento di questo Negroni con Campari, Cinzano Rosso infuso con Caffè Kimbo Fairtrade, Bulldog Gin, spezie orientali e Picon.

# COCKTAIL AGRUMATI

## LEMON TREE FOOL'S GARDEN



Alamy

### OCIO ALLA SALVIA

◆ di **Jacopo Misiano** - selezionato da **Compagnia dei Caraibi** ◆ Salvia&Limone di Carlo Alberto, Tequila B Blanca, gocce di Lavender Bitters di Dashfire, agave e lime. Un Tommy's felice come una grigliata in compagnia.

### ICONA

◆ di **Lorenzo Fallovo** - selezionato da **Kimbo** ◆ Un Margarita iconico a base di Josè Cuervo Tequila Blanco, il Caffè di Kimbo Bio Fairtrade cotto insieme al Cointreau, succo di lime ed un cardiale tropicale, da sorseggiare acquistando un

biglietto sola andata per il Messico.

### AMERICOLLIN'S

◆ di **Mario Lorusso** - selezionato da **Campari Academy** ◆ Quando un aperitivo come l'Americano incontra una signorina messicana di nome Paloma (modern classics inventata da Don Javier Delgado) si ha il risultato esplosivo di Mario Lorusso: Campari, Vermouth Rosso Pilloni, agave, pompelmo e Tonic al Fieno Baladin.

### BRITISH MULE

◆ di **Enrico Bertellini** - selezionato da **Red Bull** ◆

# COCKTAIL AD ALTO VOLUME SIMPATHY FOR THE DEVIL ROLLING STONES

**IL FIORE DEL CAMPIONE** ◆ di **Vito Laselva** - selezionato da **Martini** ◆

Il Fiore del Campione di Vito Laselva ha quattro petali delle stesse dimensioni, ma dai gusti ben distinti: Martini Riserva Speciale Bitter, Grey Goose Vodka, Tequila Patrón Silver e liquore alle rose.

**POP MARTINI** ◆ di **Gianmaria Ciardulli** - selezionato da **Molinari** ◆

Una generosa dose di The Botanist Islay Dry Gin, ammorbidita da un tocco di Vodka Grey Goose e ingentilito da un vermouth mix con gocce di bitters agrumati. Ah, se Ian Fleming avesse conosciuto Ciardulli prima di scrivere la ricetta del Vesper!

**IL SESTO** ◆ di **Giovanni Vecchio** - selezionato da **Molinari** ◆ Un rum-mix esplosivo nel Daiquiri di Giovanni Vecchio: due volte Barbados, con Mount Gay XO e Mount Gay Black Barrel, accompagnati da rum overproof e assecondati da sciroppo di menta e succo di lime.

**WILD MULE** ◆ di **Eduardo Borrell Prieto** - selezionato da **Kimbo** ◆ Un mulo selvaggio, che beve birra (Pop Baladin) e caffè (Liquore al Caffè Kimbo), e le miscela a lime, Tito's Vodka, gocce di ginger fresco di Javier de Las Muelas e tonica al Fieno Baladin.

**AMORE PROIBITO** ◆ di **Cosimo Neri** - selezionato da **Campari Academy** ◆ Un Amore Proibito, ma pieno di passione e gusto, quello tra Wild Turkey Rye, Cinzano Rosso 1757, Campari, Sciroppo di Amarena Fabbi e un tocco di Fernet-Branca.



Shutterstock

Alle 5 in punto la tazza di tè di Enrico Bertellini si riempie di Vodka Beluga Noble Russian, Amara Lucano, succo di pompelmo e Ginger Ale Organics. Si raccomanda un mignolo ben in vista quando si sorseggia.

### DAIQUIRI DE LA TRADICION - AGRUMATO

◆ di **Alessandro Cofini** - selezionato da **Martini** ◆ Ron Santa Teresa, Falernum Fabbi, Martini Riserva Speciale Ambrata, gocce di Peychaud's bitters. Il tutto avvolto da fresco succo di lime. Attenti a quel Daiquiri!, scriverebbe sicuramente quel grande saggio di Hemingway.