



IL
VIAGGIO
NEI
COCKTAIL
DRINK LIST

BAR QUADRONNO

“Le donne bevono vino, gli uomini birra,
i gentlement bevono whiskey o cognac,
le signore di classe sorseggiano cherry,
i modaioli bevono minestrone di gin e acqua tonica,
i demodè riscoprono il brandy,
gli avventurieri scelgono il rum
mentre i pantofolai si godono un grappino,
i viaggiatori nel tempo e gli artisti amano l’absinthe
mentre chi crede nel progresso della società
promuove il drink molecolare,
chi non ama prendere una posizione
opta per l’aperol spritz
mentre chi crede nell’originalità a tutti i costi
ordina una bacanora o una raicilla.
Poi ci sono gli astemi di cui bisogna diffidare,
e i curiosi che provano di tutto”.

Buon viaggio.

L'APERITIVO A MILANO

L'Ice Dream è allegria, musica e divertimento.
È chiacchierare con gli amici attorno a un tavolo.

Si serve con olive e patatine, per un aperitivo
in compagnia, mentre si gusta l'attesa di cena.

Fa girare la testa alle ragazze e le rende più allegre.
Un Ice Dream non si rifiuta MAI.



ICE DREAM



Il nuovo modo di bere l'aperitivo, ricetta segreta
con protagonista il martini fiero:
vermouth con una struttura amara bilanciata
e il suo complesso carattere agrumato
di mandarini e arance dolci, che si sposa
dolcemente con la nostra cultura.

SENTIMENTO SARDO

Siamo piante di ginepro selvatiche,
quelle che restano ai margini
e crescono nei posti più impensati.

Quelle che fanno numero, che non vanno
nei giardini curati e ordinati,
che amano le erbacce e le loro storie complicate.



SENTIMENTAL MOOD



Un cocktail per gli amanti del bere secco
e profumato, il ghiaccio viene aromatizzato
al mirto di sardegna per poi essere mixato
con il "gin solo" di cui la sola botanica
è il ginepro selvatico sardo il tutto
servito in coppetta.

I COLORI DELL'OLIO

Non soltanto il vino canta, anche l'olio canta,
vive in noi con la sua luce matura
e tra i beni della terra io seleziono, olio,
la tua inesauribile pace,
la tua essenza verde,
il tuo ricolmo tesoro che discende
dalle sorgenti dell'ulivo.



ULIA



"Gin Mare" tonic, con l'aggiunta
di una piccola quantità di rosolio
alle foglie di ulivo che regala a questo cocktail
un profumo di mediterraneo ancora più intenso
di quanto il Gin Mare ci possa donare.

RICORDI ALL'ORIZZONTE

In certi giorni di vento, in autunno
o in primavera, in fondo ai viali di Milano
comparivano le montagne.

Succedeva dopo una curva, sopra un cavalcavia,
all'improvviso, i miei occhi correvano subito lì.

Le cime erano bianche,
il cielo insolitamente azzurro,
una sensazione di miracolo.



PATOIS



Cocktail soave da toni dolci ma bilanciato
da una nota agra. Un incontro tra il genepy
della Valle d'Aosta, brandy, pompelmo
spremuta e estratto di mela di montagna
il tutto shekerato e servito in coppa.

I PROFUMI DELL' ISLA

Di tutti i sensi, il profumo
è quello che mi colpisce di più.

Come fanno i nostri nervi a farsi sfumature,
interpreti sottili e sublimi, di ciò che non si vede,
non si intende, non si scrive con le parole?

Il profumo è come un'anima, immateriale.



WILD ZEN



Rivitalizzazione del mojito, ma molto zen
nella sua sapidità ed essenza.
Lo zenzero viene pestato con lo zucchero
di canna per poi essere agitato con il lime,
lo hierbas di ibiza (noto per le 18 erbe utilizzate)
e soda il tutto servito in un tumbler alto
colmo di ghiaccio spaccato e guarnito
con menta fresca.

E TUTTO IL RESTO È STORIA

I GRANDI CLASSICI

NEGRONI:

Bombay extra dry gin, martini rosso, campari.

AMERICANO:

Martini rosso, campari, soda.

SBAGLIATO:

Martini rosso, campari, spumante.

CARDINALE:

Bombay extra dry gin, campari, martini dry.

MARTINI COCKTAIL:

Bombay extra dry, martini dry.

GIN/VODKA TONIC:

Scegli la qualità del distillato che preferisci.

APERISERVA:

Martini riserva ambrato, acqua tonica.

APEFIERO:

Martini fiero, acqua tonica.

MANHATTAN:

Whiskey canadian, martini rosso, angostura.

MARGARITA:

Tequila bianca, cointreau, limone.

MOSCOW MULE:

Vodka, lime, cetriolo, menta, zenzero, ginger beer.

PINA COLADA:

Rhum bianco, estratto di ananas, sciroppo di cocco.

GARIBALDI:

Campari, spremuta di arancia.

BLOODY MARY:

Vodka, succo di pomodoro condito.

GIN FIZZ:

Bombay extra dry gin, limone, zucchero, soda.

OLD FASHONED:

Borboun whiskey, zucchero, angostura, soda.

DAIQUIRI:

Rhum bianco, zucchero, limone.

MOJITO:

Rhum bianco e scuro, menta, lime, zucchero di canna, soda.