

# Cocktail In The World Association - C.W.A

## Chi è il Barman

*Sorprendere, Innovare, chiudere gli occhi per aprire la mente all'estro ed alla creatività che prende forma e colore fino al bordo. Confine, punto di contatto, tramite di emozioni che l'Artista della miscelazione delinea e modella a suo piacimento come una scultura fluida e sinuosa. I profumi ed i cromatismi sono catturati dai sensi di chi si trova in mano un'opera d'arte. Le sensazioni si uniscono e si combinano, il battito accelera perché il cuore fremito nella fervida attesa di poter ricevere, toccando il bordo, tutte le sfumature artistiche riposte all'interno del bicchiere.*

Molto più che in ogni altra professione, la figura professionale del barman è un mix di discipline che devono essere conosciute e approfondite. Il talento, la creatività, la cordialità e il buon senso devono essere innate e unite allo studio continuo delle tecniche di miscelazione, della legislazione corrente, delle lingue straniere, delle economie del bar. Tutto questo per offrire sempre un servizio di qualità che farà del barman un professionista ineguagliabile.

*"Tutte le idee che hanno enormi conseguenze sono sempre idee semplici."*  
Lev Nikolaevic Tolstoj (1828-1910), scrittore russo

## L'associazione

E' fondamentale per il barman ricevere una formazione costante e sempre aggiornata per accrescere il livello qualitativo, apprendere conoscenze nuove, specializzarsi, confrontarsi e migliorarsi. La necessità di avere un punto di riferimento trova la risposta nella Cocktail in the World Association, associazione senza scopo di lucro nata per promuovere l'Arte del bere bene e collaborare con gli associati per la loro crescita professionale.

*"Esigere il sapere assoluto è qualcosa di mostruoso. Il sapere è un'avventura senza fine ai confini dell'incertezza."*  
Frank Herbert (1920-1986), scrittore americano

# IBA Official Cocktails

## The Unforgettables

- 1 [Alexander](#)
- 2 [Americano](#)
- 3 [Angel Face](#)
- 4 [Aviation](#)
- 5 [Bacardi](#)
- 6 [Between The Sheets](#)
- 7 [Casino](#)
- 8 [Clover Club](#)
- 9 [Daiquiri](#)
- 10 [Derby](#)
- 11 [Dry Martini](#)
- 12 [Gin Fizz](#)
- 13 [John Collins](#)
- 14 [Manhattan](#)
- 15 [Mary Pickford](#)
- 16 [Monkey Gland](#)
- 17 [Negroni](#)
- 18 [Old Fashioned](#)
- 19 [Paradise](#)
- 20 [Planter's Punch](#)
- 21 [Porto Flip](#)
- 22 [Ramos Fizz](#)
- 23 [Rusty Nail](#)
- 24 [Sazerac](#)
- 25 [Sidecar](#)
- 26 [Stinger](#)
- 27 [Whiskey Sour](#)
- 28 [White Lady](#)
- 29 [Tuxedo](#)

## Contemporary Classics

- 30 [Bellini](#)
- 31 [Black Russian](#)
- 32 [Bloody Mary](#)
- 33 [Champagne Cocktail](#)

- 34 [Cuba Libre](#)
- 35 [Golden Dream](#)
- 36 [Grasshopper](#)
- 37 [French 75](#)
- 38 [Hemingway Special](#)
- 39 [Horse's Neck](#)
- 40 [Irish Coffee](#)
- 41 [Kir](#)
- 42 [Long Island Iced Tea](#)
- 43 [Mai-Tai](#)
- 44 [Mimosa](#)
- 45 [Mojito](#)
- 46 [Moscow Mule](#)
- 47 [Mint Julep](#)
- 48 [Pina Colada](#)
- 49 [Rose](#)
- 50 [Sea Breeze](#)
- 51 [Sex On The Beach](#)
- 52 [Singapore Sling](#)
- 53 [Tequila Sunrise](#)

## New Era Drinks

- 54 [Barracuda](#)
- 55 [Bramble](#)
- 56 [Dark 'N' Stormy](#)
- 57 [Dirty Martini](#)
- 58 [Espresso Martini](#)
- 59 [French Martini](#)
- 60 [Kamikaze](#)
- 61 [Lemon Drop Martini](#)
- 62 [Pisco Sour](#)
- 63 [Russian Spring Punch](#)
- 64 [Spritz Veneziano](#)
- 65 [Tommy's Margarita](#)
- 66 [Vampiro](#)
- 67 [Vesper](#)
- 68 [Yellow Bird](#)

1. **ALEXANDER**  
Any time  
3 cl di Cognac  
3 cl Crema di Cacao (marrone)  
3 cl di panna fresca  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo.  
Cospargere con noce moscata.
2. **AMERICANO**  
Pre dinner  
3 cl Campari  
3 cl di Vermouth rosso  
Una spruzzata di seltz  
Mescolare gli ingredienti direttamente nel bicchiere riempito con cubetti di ghiaccio, aggiungete una spruzzata di seltz e guarnire con mezza fetta d'arancia.
3. **ANGEL FACE**  
Any time  
3 cl di Gin  
3 cl Apricot brandy  
3 cl di Calvados  
Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio.  
Filtrate in un bicchiere da cocktail.
4. **AVIATION**  
Any time  
4,5 cl di Gin  
1,5 cl di Maraschino  
1,5 cl succo di limone fresco  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo.
5. **BACARDI**  
Pre dinner  
4,5 cl di Rum Bacardi bianco  
2 cl succo di lime fresco  
1 cl di granatina  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio, agitare bene, versare nel bicchiere da cocktail ghiacciato.
6. **BETWEEN THE SHEETS**  
Any time  
3 cl Rum bianco  
3 cl di Cognac  
3 cl Triple Sec  
2 cl di succo di limone fresco  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio, agitare, versare nel bicchiere da cocktail ghiacciato.
7. **CASINO**  
Any time  
4 cl di Old Tom Gin  
1 cl di Maraschino  
1 cl Orange Bitters  
1 cl succo di limone fresco  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio, agitare bene, versare nel bicchiere da cocktail fresco e guarnire con un twist di limone e una ciliegia al maraschino.
8. **CLOVER CLUB**  
Any time  
4,5 cl di Gin  
1,5 cl sciroppo di lampone  
1,5 cl succo di limone fresco  
Qualche goccia di bianco d'uovo  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Agitare bene.  
Versare nel bicchiere da cocktail.
9. **DAIQUIRI**  
Pre dinner  
4,5 cl di rum bianco  
2,5 cl succo di lime fresco  
1,5 cl di sciroppo di zucchero  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail.
10. **DERBY**  
Any time  
6 cl di Gin  
2 gocce Peach Bitters  
2 foglie di menta fresca  
Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio.  
Filtrate in un bicchiere da cocktail.  
Guarnire con foglie di menta fresca nella bevanda.
11. **MARTINI DRY**  
Pre dinner  
6 cl di Gin  
1 cl di Vermouth dry  
Versare tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio.  
Mescolare bene.  
Filtrare nel bicchiere martini cocktail.  
Spremere olio dalla buccia di limone sopra la bevanda, o guarnire con olive.

**12. GIN FIZZ**

Longdrink  
4,5 cl di Gin  
3 cl di succo di limone fresco  
1 cl sciroppo di zucchero  
8 cl di acqua Soda  
Agitare tutti gli ingredienti con cubetti di ghiaccio, ad eccezione di soda. Versare nel bicchiere.  
Top con soda.  
Guarnire con fettina di limone.

**13. JOHN COLLINS**

Longdrink  
4,5 cl di Gin  
3 cl di succo di limone fresco  
1,5 cl sciroppo di zucchero  
6 cl di acqua Soda  
Versare tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere highball riempito di ghiaccio.  
Mescolare delicatamente.  
Guarnire con fetta di limone e ciliegina.  
Aggiungere un pizzico di angostura bitter.  
(Nota: Old Tom Gin = Tom Collins)

**14. MANHATTAN**

Predinner  
5 cl Rye Whiskey  
2 cl di Vermouth rosso  
1 pizzico Angostura  
Versare tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio. Mescolare bene.  
Versare nel bicchiere da cocktail ghiacciato.  
Guarnire con cocktail di ciliegio.

**15. MARY PICKFORD**

Any time  
6 cl di Rum bianco  
1 cl di Maraschino  
6 cl di succo di ananas fresco  
1 cl sciroppo di granatina  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo.

**16. MONKEY GLAND**

Any time  
5 cl di Gin  
3 cl di succo d'arancia  
2 gocce di assenzio  
2 gocce di granatina  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo.

**17. NEGRONI**

Pre dinner  
3 cl di Gin  
3 cl Campari  
3 cl di Vermouth rosso dolce  
Versare tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere di vetro riempito di ghiaccio.  
Mescolare delicatamente.  
Guarnire con mezza fetta d'arancia.

**18. Old Fashioned**

Pre dinner  
4,5 cl di Bourbon o Rye whisky  
2 spruzzi Angostura  
1 cubetto di zucchero  
Gocce di acqua  
Posizionare il cubetto di zucchero nel fondo del bicchiere e bagnare con il bitter Angostura, aggiungere delle gocce di acqua.  
Pestare lo zucchero.  
Riempire il bicchiere con cubetti di ghiaccio e aggiungere whisky.  
Guarnire con fetta d'arancia e una ciliegina.

**19. PARADISE**

Any time  
3,5 cl di Gin  
2 cl di Apricot Brandy  
1,5 cl di succo d'arancia  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Agitare e versare nel bicchiere da cocktail ghiacciato.

**20. PLANTER'S PUNCH**

Longdrink  
4,5 cl di rum scuro  
3,5 cl di succo d'arancia fresco  
3,5 cl succo di ananas fresco  
2 cl di succo di limone fresco  
1 cl di granatina  
1 cl sciroppo di zucchero  
3-4 gocce di Angostura bitter  
Versare tutti gli ingredienti, tranne il bitter, nello shaker riempito di ghiaccio. Agitare bene. Versare il tutto nel bicchiere di grandi dimensioni, pieno di ghiaccio.  
Aggiungi bitter Angostura, alla fine.  
Guarnire con ciliegina e ananas.

21. **PORTO FLIP**

Digestivo  
1,5 cl di Brandy  
4,5 cl Porto rosso  
1 cl di tuorlo d'uovo  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Agitare bene.  
Versare nel bicchiere da cocktail.  
Cospargere con noce moscata fresca.

22. **RAMOS FIZZ**

Longdrink  
4,5 cl di Gin  
1,5 cl Succo di lime  
1,5 cl succo di limone fresco  
3 cl di sciroppo di zucchero  
6 cl di Crema  
1 albume d'uovo  
3 gocce di acqua di fiori d'arancio  
2 gocce di estratto di vaniglia  
Acqua di seltz  
Versare tutti gli ingredienti (tranne la soda) nel mixing glass, agitare a secco (senza ghiaccio) per due minuti, aggiungere il ghiaccio e agitare per un altro minuto.  
Versare in un bicchiere highball senza ghiaccio, top di soda.

23. **Rusty Nail**

Digestivo  
4,5 cl di Scotch whisky  
2,5 cl di Drambuie  
Versare tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere di vetro riempito di ghiaccio.  
Mescolare delicatamente.  
Guarnire con scorza di limone.

24. **Sazerac**

Digestivo  
5 cl di Cognac  
1 cl di Assenzio  
1 cubetto di zucchero  
2 spruzzi di bitter Peychaud  
Sciacquare il bicchiere di vetro con l'assenzio, aggiungere ghiaccio tritato e metterlo da parte.  
Mescolare gli altri ingredienti con ghiaccio e metterlo da parte.  
Eliminare il ghiaccio e l'assenzio in eccesso dal vetro preparato, e versare la bevanda nel bicchiere. Aggiungere la buccia di limone per guarnire.

25. **SIDECAR**

Any time  
5 cl di Cognac  
2 cl di Triple Sec  
2 cl di succo di limone fresco  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Agitare bene e versare nel bicchiere da cocktail.

26. **STINGER**

Any time  
5 cl di Cognac  
2 cl di Crème de Menthe (white)  
2 cl di succo di limone fresco  
Versare tutti gli ingredienti nel mixing glass riempito di ghiaccio. Miscelare bene e versare nel bicchiere da cocktail.

27. **WHISKEY SOUR**

Pre dinner  
4,5 cl di Bourbon Whiskey  
3,0 cl succo di limone fresco  
1,5 cl sciroppo di zucchero  
Dash bianco d'uovo  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio. Agitare bene. Versare nel bicchiere da cocktail.  
Se servito 'On the rocks', gli ingredienti versare nel bicchiere riempito di ghiaccio.  
Guarnire con mezza fetta d'arancia e ciliegina.

28. **WHITE LADY**

Any time  
4 cl di Gin  
3 cl Triple Sec  
2 cl di succo di limone fresco  
Aggiungere tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio.  
Agitare bene e versare nel bicchiere da cocktail grande.

29. **TUXEDO**

Any time  
3 cl Old Tom Gin  
3 cl di Vermouth dry  
1 / 2 cucchiaino di Maraschino  
1 / 4 Cucchiaino assenzio  
3 dashes Orange Bitters  
Mescolare tutti gli ingredienti con ghiaccio e versare nel bicchiere da cocktail.  
Guarnire con una ciliegina e un tocco di scorza di limone.

30. **BELLINI**

Cocktail Sparkling  
10 cl Prosecco  
5 cl purea di pesche fresche  
Versare il purè di pesche in bicchiere e aggiungete lo spumante. Mescolare delicatamente.  
Variazioni:

Puccini (succo di mandarino),  
Rossini (purea di fragole fresche),  
Tintoretto (fresco succo di melograno).

31. **NERO RUSSO**

Digestivo  
5 cl Vodka  
2 cl di liquore al caffè  
Versate gli ingredienti nel bicchiere di vetro riempito con cubetti di ghiaccio.  
Mescolare delicatamente.  
Nota: per White Russian, panna fresca galleggia sulla parte superiore e mescolate delicatamente.

32. **Bloody Mary**

Longdrink  
4,5 cl Vodka  
9 cl di succo di pomodoro  
1,5 cl succo di limone  
2-3 gocce di salsa Worcestershire  
Tabasco  
Sedano sale  
Pepe  
Mescolate delicatamente, versare tutti gli ingredienti nel bicchiere tumbler. Guarnire con sedano e spicchio di limone (facoltativo).

33. **CHAMPAGNE COCKTAIL**

Cocktail Sparkling  
9 cl Champagne  
1 cl di Cognac  
2 spruzzi Angostura  
1 cubetto di zucchero  
Aggiungi spruzzata di Angostura amara su zolletta di zucchero e rilasciarlo in flute di champagne. Aggiungi cognac seguito da champagne versando delicatamente.  
Guarnire con fetta d'arancia e ciliegina.

34. **CUBA LIBRE**

Longdrink  
5 cl Rum bianco  
12 cl Cola  
1 cl succo di lime fresco  
Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere tumbler pieno di ghiaccio. Guarnire con spicchio di Lime.

35. **GOLDEN DREAM**

Digestivo  
2 cl di Galliano  
2 cl di Triple Sec  
2 cl di succo d'arancia fresco  
1 cl di panna fresca  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio.  
Agitare energicamente per alcuni secondi.  
Versare nel bicchiere da cocktail ghiacciato.

36. **GRASSHOPPER**

Digestivo  
2 cl di crema di cacao (bianco)  
2 cl di crema di menta (verde)  
2 cl di panna fresca  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio.  
Agitare energicamente per alcuni secondi.  
Versare nel bicchiere da cocktail ghiacciato.

37. **FRENCH 75**

Cocktail Sparkling  
3 cl di Gin  
1,5 cl succo di limone fresco  
2 spruzzi di sciroppo di zucchero  
6 cl di Champagne  
Versare tutti gli ingredienti, ad eccezione di champagne, in uno shaker.  
Versare in un flute.  
Finire con champagne. Mescolare delicatamente.

38. **HEMINGWAY SPECIAL**

Any time  
6 cl di Rum bianco  
4 cl di succo di pompelmo  
1,5 cl di Maraschino  
1,5 cl succo di lime fresco  
Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio.  
Versare in una doppia coppetta da cocktail.

**39. HORSE'S NECK**

Longdrink  
4 cl di Cognac  
12 cl Ginger Ale  
Dash di angostura bitter (opzionale)  
Versate il brandy e ginger ale direttamente nel bicchiere di vetro con cubetti di ghiaccio. Mescolare delicatamente. Guarnire con scorza di un limone a spirale. Se necessario, aggiungere gocce di Angostura bitter.

**40. IRISH COFFEE**

Hot Drink  
4 cl di whiskey irlandese  
9 cl di caffè caldo  
3 cl di panna fresca  
1 cucchiaino di zucchero di canna  
Scaldare il whiskey irlandese. Versare nel bicchiere (per bevanda calda), caffè caldo e aggiungere un cucchiaino di zucchero. Crema sulla parte superiore.

**41. KIR**

Pre dinner  
9 cl di vino bianco secco  
1 cl di Crème de Cassis  
Versare la Crème de Cassis nel bicchiere, riempire con vino bianco.  
Per Kir Royal: Usa champagne al posto del vino bianco.

**42. LONG ISLAND ICED TEA**

Longdrink  
1,5 cl di Tequila  
1,5 cl Vodka  
1,5 cl Rum bianco  
1,5 cl Triple sec  
1,5 cl Gin  
2,5 cl succo di limone, fresco  
3,0 cl sciroppo di zucchero  
1 pizzico di Cola  
Aggiungere tutti gli ingredienti nel bicchiere highball riempito di ghiaccio. Mescolare delicatamente. Guarnire con spirale di limone. Servire con cannuccia.

**43. MAI-TAI**

Longdrink  
4 cl di Rum bianco  
2 cl di rum scuro  
1,5 cl Orange Curaçao  
1,5 cl sciroppo di orzata  
1 cl succo di lime fresco  
Agitare e versare nel bicchiere highball. Guarnire con ananas, foglie di menta e scorza di lime.  
Servire con cannuccia.

**44. MIMOSA**

Cocktail Sparkling  
7,5 cl Champagne  
7,5 cl di succo d'arancia, fresco  
Versare il succo d'arancia in un flute e delicatamente versare champagne. Mescolare delicatamente. Guarnire con twist di arancia (opzionale).  
Nota: Buck's Fizz e Mimosa sono la stessa bevanda.

**45. MOJITO**

Longdrink  
4 cl di rum bianco cubano  
3 cl di succo di lime fresco  
6 Menta foglie  
2 cucchiaini di zucchero bianco  
Acqua di seltz  
Pestare delicatamente menta molle con lo zucchero e succo di lime.  
Aggiungi spruzzata di soda e riempire con ghiaccio tritato. Versare rum e top con soda.  
Guarnire con foglie di menta di primavera e fettina di limone. Servire con cannuccia.

**46. MOSCA MULE**

Longdrink  
4,5 cl Vodka  
12 cl di Ginger ale zenzero  
0,5 cl succo di lime fresco  
1 mezza fetta di lime  
Combina la vodka e il ginger ale. Aggiungere succo di lime. Guarnire con una fettina di lime.

**47. MINT JULEP**

Longdrink  
6 cl di Bourbon whisky  
4 rametti di menta fresca  
1 cucchiaino di zucchero in polvere  
2 cucchiaini di acqua  
In un bicchiere tumbler con delicatezza mescolare, lo zucchero alla menta e l'acqua.  
Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato, aggiungere Bourbon e mescolate bene fino a quando il vetro è opalescente.  
Guarnire con menta.

**48. PINA COLADA**

Longdrink  
3 cl Rum bianco  
9 cl di succo d'ananas  
3 cl di latte di cocco  
Mescolare tutti gli ingredienti con ghiaccio in un frullatore elettrico, versare in una coppa di vetro di grandi dimensioni e servire con cannucce.  
Guarnire con una fetta di ananas con una ciliegina.

**49. ROSE**

2 cl di Kirsch  
4 cl di Vermouth dry  
3 gocce di sciroppo alla fragola  
Mescolare tutti gli ingredienti con ghiaccio e servire in un bicchiere da cocktail.

**50. SEA BREEZE**

Longdrink  
4 cl Vodka  
12 cl succo di mirtillo  
3 cl di succo di pompelmo  
Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere pieno di ghiaccio. Guarnire con spicchio di Lime.

**51. SEX ON THE BEACH**

Longdrink  
4 cl Vodka  
2 cl di Liquore alla pesca  
4 cl di succo di mirtillo  
4 cl di succo d'arancia  
Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere tumbler pieno di ghiaccio. Guarnire con fetta d'arancia.

**52. Singapore Sling**

Longdrink  
3 cl di Gin  
1,5 cl di liquore Cherry  
0,75 cl Cointreau  
0,75 cl DOM Bénédictine  
12,0 cl di succo d'ananas  
1,5 cl Succo di lime  
1 cl di granatina  
1 pizzico Angostura bitter  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di cubetti di ghiaccio. Agitare bene.  
Versare nel bicchiere highball.  
Guarnire con ananas e ciliegina.

**53. TEQUILA SUNRISE**

Longdrink  
4,5 cl di Tequila  
9 cl succo d'arancia  
1.5 cl Granatina  
Versare la tequila e succo d'arancia direttamente nel tumbler con cubetti di ghiaccio.  
Aggiungere una spruzzata di granatina per creare effetti cromatici (sunrise), non mescolare.  
Guarnire con fetta d'arancia e ciliegia.

**54. BARRACUDA**

Cocktail Sparkling  
4,5 cl di rum Oro  
1,5 cl di Galliano  
6 cl di succo d'ananas  
1 pizzico di succo di lime fresco  
Top con Prosecco

**55. BRAMBLE**

Anytime  
4 cl di Gin  
1,5 cl succo di limone fresco  
1 cl sciroppo di zucchero  
1,5 cl di liquore Blackberry  
Versare su ghiaccio tritato, in un bicchiere rock.  
Mescolare, poi versare il liquore Blackberry sopra la parte superiore della bevanda in modo circolare.  
Guarnire con una fettina di limone e due more.



**56. DARK 'N' STORMY**

Longdrink  
6 cl di Rum Scuro  
10 cl di Ginger Beer  
In un bicchiere tumbler pieno di ghiaccio aggiungere 6cl Rum scuro e top con la birra allo zenzero. Guarnire con uno spicchio di lime.

**57. DIRTY MARTINI**

Pre dinner  
6 cl Vodka  
1 cl di Vermouth dry  
1 cl di succo d'oliva  
Versare tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio.  
Mescolare bene.  
Versare nel bicchiere martini cocktail.  
Guarnire con olive verdi.

**58. ESPRESSO MARTINI**

Digestivo  
5 cl Vodka  
5 cl di sciroppo di zucchero  
1 cl di Kahlua  
1 Espresso corto forte  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo.

**59. FRENCH MARTINI**

Predinner  
4,5 cl Vodka  
1,5 cl di liquore al lampone  
1,5 cl succo di ananas fresco  
Versare tutti gli ingredienti nel mixing glass con cubetti di ghiaccio. Mescolare bene.  
Versare nel bicchiere da cocktail ghiacciato.  
Spremere l'olio dalla buccia di limone sulla bevanda.

**60. KAMIKAZE**

Any time  
3 cl Vodka  
3 cl Triple sec  
3 cl di succo di lime fresco  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo.

**61. LEMON DROP MARTINI**

Any time  
2,5 cl Vodka Citron  
2 cl di Triple Sec  
1,5 cl succo di limone fresco  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo bordato con lo zucchero, guarnire con una fetta di limone.

**62. PISCO SOUR**

Any time  
4,5 cl Pisco  
3 cl di succo di limone fresco  
2 cl di sciroppo di zucchero  
1 albume d'uovo crudo (piccolo uovo)  
Agitare e servire in un flute di champagne fresco.  
Dash bitter Angostura sulla parte superiore.

**63. RUSSIAN SPRING PUNCH**

Cocktail Sparkling  
2,5 cl Vodka  
2,5 cl succo di limone, fresco  
1,5 cl di Crème de Cassis  
1 cl sciroppo di zucchero  
Agitare gli ingredienti e versare nel bicchiere highball. Riempire con il vino spumante.  
Guarnire con una fettina di limone e una mora.

**64. SPRITZ VENEZIANO**

Cocktail Sparkling  
6 cl di Prosecco  
4 cl di Aperol  
Spruzzo di acqua Soda  
Versare in un Old-Fashioned pieno di ghiaccio.  
Terminare con uno spruzzo di soda.  
Guarnire con mezza fetta d'arancia.

**65. TOMMY'S MARGARITA**

Any time  
4,5 cl di Tequila  
1,5 cl succo di lime Spremuta  
2 cucchiaini di nettare Agave  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail freddo.

66. **VAMPIRO**

5 cl Tequila (argento)  
7 cl di succo di pomodoro  
3 cl Succo d'arancia, fresca  
1 cl succo di lime fresco  
1 cucchiaino di miele chiaro  
Mezza cipolla tritata finemente fetta  
Qualche fetta fresca di peperoncini  
Poche gocce di salsa Worcestershire  
Sale  
Versare tutti gli ingredienti in uno shaker  
riempito di ghiaccio. Agitare bene, far  
riposare per rilasciare il sapore del  
peperoncino.  
Versare in un bicchiere tumbler pieno di  
ghiaccio.  
Guarnire con uno spicchio di lime e un  
peperoncino (verde o rosso).

67. **VESPER**

Pre dinner  
6 cl di Gin  
1,5 cl Vodka  
0.75 cl Lillet Blonde  
Limone Twist (guarnire)  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail  
freddo.  
Aggiungere la guarnizione.

68. **YELLOW BIRD**

Any time  
3 cl Rum bianco  
1,5 cl di Galliano  
1,5 cl Triple sec  
1,5 cl Succo di lime  
Agitare e servire in un bicchiere da cocktail  
freddo.