

# DRINKS



## MONDIALI

### MARTINI DRY COCKTAIL

Nasce verso la fine del 1800

Inventore: Martinez (da qui la denominazione)

La ricetta nasce più complessa, denominata

**Martini Cocktail Byron.**

Ne esistono numerose varianti eccone alcune:

**Golden Martini Cocktail** (dec. Polvere Oro)

**Vodkatini** (no Gin, si Vodka)

**Gibson** (decorazione cipollina in agrodolce)

**Vodka Martini James Bond**

**Wine Martini Cocktail**

**Martini Cocktail On The Rocks**

### MARTINI DRY COCKTAIL



1/2 oz VERMOUTH DRY

1-3/4 oz DRY GIN

Mescolare con Bar Poon  
e versare con Strainer



DEC: OLIVA. oppure  
TWIST LIMONE

**MONTGOMERY:** GETTARE  
VERMOUTH DRY

E' un drink Aperitivo particolarmente alcolico

Secondo le varianti può essere secco o morbido

### JAMES BOND

1/2 oz vermouth dry

1-1/2 oz Vodka

Shakerare e versare  
con Strainer

Dec: oliva verde



← MIXING GLASS

BOSTON →



### WINE MARTINI CK

1/2 oz Porto o  
Marsala ris. sup.  
o Sherry

1-1/2 oz Rum light  
o Gin o Vodka

Dec: Twist Arancia



### COSMOPOLITAN MARTINI

1/2 oz Cointreau

1 oz Vodka

succo 1/2 Lime

1 Splash succo

Cranberry



COPPETTA MARTINI 14 cl

