



AMARETTO SOUR

INGREDIENTI

50 ml Amaretto o Disaronno
25 ml succo di limone
15 ml bianco d'uovo
3 gocce bitters

METODO

Shakerare senza ghiaccio, shakerare nuovamente con ghiaccio, servire in un bicchiere da sour (simile a un piccolo bicchiere da vino) senza ghiaccio. Decorare con scorza d'arancia

STORIA

Variante del sour. I Sour appaiono per la prima volta per iscritto in un Saloon di Toronto nel 1856, con il whiskey e il brandy sour tra i piu' popolari. Erano una versione miniaturizzata del Punch, categoria di cocktail in voga gia' dal 1600. Dal 1922 si diffonde l'usanza di aggiungere albume.

Les Rouges - Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it info@lesrouges.it



AMERICANO

50 ml Vermouth Rosso
50 ml Campari
50 ml Soda

Versare ingredienti in tumbler
basso
Decorare con scorza di
pompelmo e fetta d'arancia

STORIA

Nei primi del '900 in Italia ogni drink fatto con ghiaccio e seltz era un 'americano', in quanto americana era l'usanza di aggiungere soda e ghiaccio, nonche' di miscelare vari ingredienti assieme.

Les Rouges - Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it info@lesrouges.it



BRANDY ALEXANDER

INGREDIENTI

45 ml Brandy
15 ml crème cacao bianca
15 ml crema di latte

METODO

Shakerare e servire senza ghiaccio in una coppa martini.
Grattugiare sopra noce moscata per decorazione

STORIA

Citato per primo da Hugo Ensslin nel 1915, viene reso popolare nella ricetta con brandy da Harry McElhone al Ciro's Club di Londra, dedicata alle nozze della principessa Mary e il Visconte Lascelles.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



ARMY & NAVY

INGREDIENTI

50 ml Gin
15 ml limone
10 ml orzata

METODO

**Shake and Strain, servire senza
ghiaccio in coppa martini
Scorza di limone per
decorazione**

STORIA

Ricetta finalizzata e pubblicata da David Embury nel 1948

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



AVIATION

INGREDIENTI

45 ml Gin

15 ml limone

12,5 ml maraschino

5 ml gocce crème de violette

METODO

**Shakerare e servire senza
giacchio in una coppa martini
Twist di limone e ciliegia**

Storia

**Ricetta creata durante la prima guerra mondiale e apparsa nel 1916 nel libro
di Hugo Ensslin 'Recipes for Mixed Drinks'.**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BATANGA

INGREDIENTI

45 ml Tequila Blanco
20 ml lime
top Coca Cola

METODO

***Versare in un highball, mescolare
col coltello usato per tagliare il lime
Decorazione: fetta di lime e bordo
di sale***

STORIA

***Don Javier Delgado Corona ha inventato e ancora prepara questo drink nel
suo bar La Capilla nella città' di Tequila***

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BATIDA

INGREDIENTI

45ml Cachaca
50 ml succo ananas
o altri succhi
frutta fresca (es banana,
maracuja, fragole, lime, ecc.)
20 ml Zucchero o latte
condensato

METODO

Frullare e versare in un tumbler
basso, decorare con la frutta
usata nel drink

STORIA

Drink tradizionale brasiliano fatto con Cachaca, frutta fresca, addolcito con latte condensato o zucchero, frullato con un po di ghiaccio tritato fino a raggiungere la cremosita (non frozen).

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BELLINI

INGREDIENTI

50 ml purea di pesca bianca
matura
100 ml prosecco

METODO

Miscelare delicatamente gli ingredienti freddi con movimento rotatorio, versare in gogo (simile a un piccolo e stretto tumbler basso) freddo. Assicurarsi che la schiuma sia duratura e consistente

STORIA

Inventato da Giuseppe Cipriani nel 1948 all'Harry's Bar a Venezia

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BLACK RUSSIAN

INGREDIENTI

45 ml Vodka
25 ml liquore al caffè'

METODO

**Miscelare con ghiaccio in
tumbler basso**
Scorza di limone opzionale

STORIA

**Creato nel 1949 dal belga Gustave Tops all'Hotel Metropole di Bruxelles, in
onore dell'ambasciatrice statunitense Pearl Mesta in visita.**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BLOODY MARIA

INGREDIENTI

45 ml Tequila Blanco

15 ml lime

150 ml Succo di Pomodoro Condito

METODO

**Girare con ghiaccio e versare in un
bicchiere senza ghiaccio
Fetta di lime e pepe nero**

STORIA

***Variazione del Bloody Mary, apparentemente creato da Fernand Petiot
all'Harry's New York Bar di Parigi nel 1920 con Vodka***

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BLOODY MARY

INGREDIENTI

45 ml Vodka

15 ml limone

150 ml Succo di Pomodoro Condito

METODO

**Girare con ghiaccio e versare in un
bicchiere senza ghiaccio**

Sedano e pepe nero per decorazione

STORIA

**Apparentemente creato da Fernand Petiot all'Harry's New York Bar di Parigi
nel 1920**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BLUE TRAIN

INGREDIENTI

45 ml Gin
20 ml Cointreau
20 ml limone
3 dash colorante blu

METODO

*Shakerare e filtrare in una
coppa martini
Twist di limone*

STORIA

*Primo drink blu della storia, dal Savoy Cocktail book di Harry Craddock.
Utilizzava un colorante naturale vegetale antecedente il blue curacao*

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BRAMBLE

INGREDIENTI

45 ml Gin
20 ml limone
10 ml zucchero liquido
10 ml liquore di more

METODO

Mettere gin limone e zucchero in un rock glass, mischiare, aggiungere ghiaccio tritato, girare, aggiungere liquore di more, aggiungere altro ghiaccio tritato
Mora o lampone e fetta di limone per decorazione

STORIA

Creato da Dick Bradsell a Londra al Fred's Club di Soho a meta' degli anni '80

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BRANDY CRUSTA

INGREDIENTI

50 ml Brandy
5-10 ml limone
10 ml orange curacao
bitters (boker's)

METODO

*Shake and strain, servire su maxi scheggia di ghiaccio cristallino in un sour glass
Scorza di limone intorno al bordo del bicchiere
cosperso di zucchero*

STORIA

Inventato da James Santini negli anni 1850 a New Orleans, era una variazione più facile da bere e fresca sul cocktail, nel senso originario della parola (un mix di un distillato, zucchero, acqua e bitters), Questa variante, simile a un punch, diventa popolare con la pubblicazione nel libro di Jerry Thomas del 1862, e dara' origine al Sidecar e tutte le successive varianti

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BRONX

INGREDIENTI

45 ml Gin
20 ml vermouth rosso
10 ml vermouth secco
10 ml succo arancia

METODO

**Shake dolcemente e servire
senza ghiaccio in una coppa
martini**
**Scorza di arancia per
decorazione**

STORIA

Inventato da Johnny Solon nel 1906 al Waldorf Astoria di New York. Un cliente lo sfida a fare un nuovo cocktail, e lui aggiunge al Duplex (mix di vermouths francese e italiano) gin e succo d'arancia. Forse il primo cocktail a usare succo di frutta che non fosse limone. Il nome si ispira al Bronx Zoo aperto in quei giorni, visto che spesso i clienti ubriachi gli raccontavano di vedere bestie dopo parecchi drinks.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



BROOKLYN

INGREDIENTI

45 ml rye whisky
20 ml vermouth rosso
10 ml maraschino
5 ml picon
3 dash boker's bitters

METODO

**Mescolare con ghiaccio e
filtrare in una coppa martini
Scorza d'arancia e ciliegia per
decorazione**

STORIA

***Una variante del Manhattan creata da Amer Picon per promuovere l'export
in USA.***

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



CAIPIRINHA

INGREDIENTI

60 ml cachaca
15 ml lime
zucchero bianco
mezzo lime tagliato in 4

METODO

Pestare molto leggermente i quattro pezzi di lime con zucchero e succo di lime, aggiungere un po di cachaca alla volta e girare con cubi di ghiaccio per diluire.

STORIA

Drink nazionale del Brasile

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



CARDINALE

INGREDIENTI

45 ml Gin

20 ml dry vermouth

5 ml campari

METODO

Mescolare e filtrare in una
coupette

Scorza d'arancia per
decorazione

STORIA

Nato all'Excelsior di Roma come drink preparato esclusivamente per il cardinale Schultz, inizialmente fatto con vino della Mosella, vermouth, Campari, infuso con arance. Si diffonde in molte varianti.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



CHAMPAGNE COCKTAIL

INGREDIENTI

35 ml cognac
30 ml oleo saccharum
agrumato
125 ml champagne
3 dash Angostura bitters

METODO

Miscelare con ghiaccio e
filtrare in una coupette senza
ghiaccio
Decorare con scorza d'arancia

STORIA

Apparso a S. Francisco nel 1850, cocktail da colazione e status symbol. Originariamente fatto con Champagne 'demi sec' e 'broken ice'. Nel 1898 viene aggiunto una notevole quantita' di brandy e si inizia a non sciogliere piu lo zucchero ma lasciarlo sul fondo imbevuto di bitters

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



CLOVER CLUB

INGREDIENTI

45 ml Gin
15 ml vermouth dry
15 ml limone
10 ml zucchero liquido
5 lamponi
20 ml bianco d'uovo

METODO

*Shakerare senza ghiaccio e poi con ghiaccio. Servire senza ghiaccio in una coupette
Scorza di limone e lampone a galla nel mezzo*

STORIA

Il 'Clover Club' era un gruppo molto vivace che si riuniva al Bellevue Stratford Hotel di Philadelphia dal 1880 al 1915. Viene pubblicato nel 1909 da Paul Lowe nel libro 'Drinks, How to Mix and Serve'. Poco dopo la ricetta compare in altri libri con aggiunta di vermouth

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



COBBLER

INGREDIENTI

120ml sherry amontillado, manzanilla o fino (o vino spumante, aromatizzato, dolce, claret o fortificato)
10 ml zucchero granulato
fette d'arancia (o altri agrumi)

METODO

Shakerare con zucchero e fette d'agrumi, filtrare su ghiaccio tritato fine in un highball glass
Frutti di bosco e arancia per decorazione

STORIA

Apparso a meta' 1800, descritto nel 1888 da Harry Johnson come 'la bevanda piu popolare del paese' (sherry cobbler). Uno dei primi drinks a introdurre ghiaccio e cannuce (insieme al mint julep), nasce insieme al commercio del ghiaccio in America (prob. 1830). Come effetto e popolarita fu simile all'odierno Mojito

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



CORPSE REVIVER #2

INGREDIENTI

30 ml gin
20 ml Cointreau
15 ml Americano Cocchi
15 ml limone
assenzio spruzzato sul
bicchiere

METODO

Shakerare e versare in una
coupette senza ghiaccio

Decorare con ciliegia e scorza
di limone

STORIA

Corpse Reviver indicava una categoria di drinks creati per il dopo sbronza, il #2, pubblicato da Harry Craddock nel 1931 al Savoy di Londra, e' quello piu popolare

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



COSMOPOLITAN

INGREDIENTI

45 ml Vodka
20 ml Cointreau
15 ml Lime
20 ml succo cranberry

METODO

Shakerare forte e filtrare in una coppa
martini senza ghiaccio
il colore dovrebbe essere rosa molto pallido
Decorare con scorza di arancia

STORIA

Apparso nel 1934 con gin, limone e lamponi, ritorna in varie forme. Negli anni '80 fatto da Cheryl Cook a Miami con lime cordial e granatina, viene adattato alla sua ricetta attuale da Toby Cecchini all'Odeon di New York negli anni '80. Dale deGroof aggiunge la famosa scorza d'arancia infiammata negli anni '90

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



DAIQUIRI'

INGREDIENTI

60 ml Rum Chiaro Cubano
20 ml lime
**2 cucchiaini zucchero di canna
bianco**
10 ml zucchero liquido
mezzo lime lasciato nello shaker

METODO

**Shakerare e filtrare in una coppa
martini senza ghiaccio. Decorare con
fetta di lime**

STORIA

**Apparentemente inventato nel 1896 da due ingegneri americani a Cuba, nel
complesso minerario vicino alla spiaggia chiamata Daiquiri'. Diventa drink
ufficiale della marina statunitense sotto l'Ammiraglio Johnson**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



INGREDIENTI

45 ml distillato (gin, brandy, whiskey..)
20 ml liquore arancia
**15 ml zucchero liquido (anche
aromatizzato)**
20 ml soda

METODO

**Shakerare e filtrare su ghiaccio tritato
fine in un highball glass**
Frutta varia e menta per decorazione

STORIA

Diventati popolari a meta' 1800, erano inizialmente dei sour senza uovo, con un po' di liquore all'arancia e un po di soda. Poi si comincio' ad aggiungere granatina aumentare la soda. Durante il proibizionismo in Mexico si bevevano varie versioni del tequila daisy, tra cui il piu famoso era il tequila sunrise (tequila, lime, granatina, cassis, soda) Una volta tornato in patria, il tequila daisy veniva fatto alla maniera originale (solo liq arancia, poca soda) e chiamato daisy in spagnolo: margarita.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



DARK 'N' STORMY

INGREDIENTI

45 ml Gosling's o Navy Rum
15 ml lime
top ginger beer

METODO

Versare in highball glass con ghiaccio
Decorare con mezzo lime spremuto

STORIA

Drink nazionale delle Bermudas, in patria e' fatto per legge con Rum Gosling's

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



DIRTY MARTINI

INGREDIENTI

60 ml vodka
15 ml vermouth dry
**10/15/20 ml salamoia fatta in
casa o centrifugato di olive**

METODO

**Mescolare con ghiaccio e
servire senza ghiaccio in una
coppa martini
decorare con 3 olive**

STORIA

**Cocktail reso celebre dal film Iron Man, dove il protagonista, Tony Stark, lo
ordina spesso.**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



DRY DAIQUIRI

INGREDIENTI

45 ml rum
20 ml lime
5 ml campari
5 ml sciroppo di passion fruit
10 ml zucchero

METODO

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coppa martini**

Decorare con fetta di lime

STORIA

Creato nel 2007 da Kevin Armstrong al Match Bar Londra

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



DUBONNET COCKTAIL

INGREDIENTI

45 ml Gin
35 ml Dubonnet

METODO

**Versare senza ghiaccio in un
hip flask**

Scorza limone per decorazione

STORIA

**Popolare in Inghilterra negli anni '30, la Regina Madre era solita portarne
una grande quantita' nelle sue scampagnate**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



EAST INDIA COCKTAIL

INGREDIENTI

45 ml brandy
10 ml sciroppo di lamponi
10 ml orange curacao
10 ml maraschino
bitters

METODO

Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coppa martini

Lampone in mezzo per
decorazione

STORIA

Apparso inizialmente sul libro 'new and improved bartender's manual' di
Harry Johnson 1882, con sciroppo di ananas invece che lamponi

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



EL PRESIDENTE

INGREDIENTI

45 ml Rum Chiaro Cubano
20 ml dry vermouth
10 ml Dolin Blanc
5 ml sciroppo melograno

METODO

**Mescolare con ghiaccio e
servire senza ghiaccio in a
coupette glass**
Twist di lime per decorazione

STORIA

**La versione originale, creata in onore del presidente cubano Mario Menocal,
e' apparsa nel 1919. Il vermouth originale era un Dolin di Chambéry bianco e
semi dolce.**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



EL PRESIDENTE ANEJO

INGREDIENTI

45 cl Rum Cubano invecchiato
20 cl vermouth rosso
10 cl liquore arancia
5 cl maraschino

METODO

Imbottigliare tutti gli ingredienti sottovuoto. Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da luci dirette.
Mescolare 9cl con ghiaccio e servire senza ghiaccio in una coupette
Twist arancia e ciliegia per decorazione

STORIA

Variante dolce de El Presidente cocktail, ispirata da Tony Conigliaro, famosos barman londinese.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTI

45 ml Vodka
20 ml espresso
15 ml liquore al caffè
zucchero liquido su richiesta

METODO

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coppa martini**
**3 chicchi di caffè per
decorazione**

STORIA

Inventato col nome di Pharmaceutical Stimulant da Dick Bradsell al Fred's Club di Carlisle St., Soho, Londra. La leggenda narra che fosse per una famosa modella che gli chiese un drink che la risvegliasse e subito dopo la stendesse!

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



INGREDIENTI

45 ml Tequila Blanco
15 ml Liquore di lamponi
15 ml Lime, 10 ml Agave
50 ml Cranberry
7 lamponi

METODO

***Pestare nel bicchiere e mescolare tutto,
servire con ghiaccio tritato in un
highball glass
Lampone e rondella di lime per
decorazione***

STORIA

***Inventato nel 2005 da Dre Masso e Henry Besant per Tomas Estes, Tequila
Ambassador***

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



FISH HOUSE PUNCH

INGREDIENTI

25 ml rum giamaicano

25 ml cognac

15 ml peach brandy o sostituto

10 ml oleo saccharum

25 ml acqua, 20 ml limone

METODO

Miscelare in punch bowl e servire su blocco di ghiaccio in una piccola punch cup

Limone essiccato e spezie per decorazione

STORIA

Apparentemente inventato al Fish House di Philadelphia (un club di pesca) nel 1732. George Washington era un estimatore, un giorno ne bevve 13 (uno per ogni stato) e smise di scrivere nel suo diario per tre giorni. Per peach brandy si intendeva un forte distillato di pesche invecchiato.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



FLORADORA

INGREDIENTI

50 ml Gin
20 ml lime
20 ml sciroppo di lamponi
20 ml albume
50 ml ginger beer o ginger ale

METODO

Shakerare senza ghiaccio, shakerare nuovamente con ghiaccio, filtrare in bicchiere highball, aggiungere ghiaccio e ginger beer / ale

Decorare con lampone e fetta di lime

STORIA

Ricetta risalente ai primi del '900

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



FRENCH 75

INGREDIENTI

30 ml gin
15 ml limone
10 ml zucchero liquido
100 ml champagne

METODO

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in a flute glass
con champagne**
**Decorare con scorza di limone
e ciliegia**

STORIA

Inventato durante la prima guerra mondiale da tale Macgarry al Buck's Club di Londra e reso popolare da Harry MacElhone all'Harry's Bar di Parigi dopo la fine della guerra. Il nome e' dedicato al cannone Howitzer 75mm dell'artiglieria francese.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



FRENCH MARTINI

INGREDIENTI

50 ml vodka
20 ml Chambord
40 ml ananas

METODO

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coupette**
Un lampone per decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



GEORGIA JULEP

INGREDIENTI

25 ml Cognac
25 ml peach brandy o sostituto
10 ml zucchero liquido
12 foglie di menta

METODO

Versare su ghiaccio tritato in
una julep cup
Mischiare a lungo

Storia

La prima menzione scritta e' del capitano Marryat nel suo "A Diary in America" datato 1839. Per peach brandy si intende forte distillato di pesche invecchiato.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



INGREDIENTI

50 ml Plymouth Gin
20 ml homemade lime cordial
10 ml lime

METODO

Shakerare e servire senza ghiaccio
in una coppa martini
Lime essiccato e twist di lime per
decorazione

STORIA

Apparentemente inventato dal contrammiraglio Sir Thomas Gimlette intorno al 1900 per aiutare l'assunzione di vitamina C. Un'altra versione attribuisce il nome a un attrezzo (il Gimlet) usato per dare colpi ai barili a bordo. Il lime cordial (Rose's) e l'obbligo di avere succo d'agrume a bordo nascono entrambi nel 1867. Gli ufficiali bevevano Gin, I marinai semplici rum.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



GIN & IT

INGREDIENTI

45 ml Gin
30 ml vermouth rosso
orange bitters

METODO

Mescolare con ghiaccio e
filtrare in una coppa martini
Scorza d'arancia per
decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



GIN FIZZ

INGREDIENTI

45 ml Old Tom Gin
20 ml limone
15 ml zucchero liquido
50 ml Soda

METODO

**Shakerare e filtrare in un
piccolo highball glass con
ghiaccio
twist di limone**

STORIA

Apparso per la prima volta nel libro di Jerry Thomas del 1876 (con una Z sola), era un medium drink, cioè uno short drink con aggiunta di soda, categoria quasi scomparsa oggi.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



GIN LEMON

INGREDIENTI

45 ml Gin
20 ml lime cordial homemade
10 ml limone fresco
top seltz di sifone

METODO

**Build direttamente nel
bicchiere**
Twist di limone per decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



HANKY PANKY

INGREDIENTI

45 ml Gin
20 ml vermouth rosso
2 gocce fernet branca

METODO

Mescolare con ghiaccio e
filtrare in una coppa martini
Scorza d'arancia per
decorazione

STORIA

Inventato da Ada Coleman nel 1925 al Savoy di Londra per l'attore Charles Hawtrey. Nel berlo tutto di colpo esclamo' che era il vero hanky panky (modo di dire che indica qualcosa di insidioso e truffaldino)

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



HEMINGWAY DAIQUIRI

INGREDIENTI

45 ml Rum cubano
15 ml pompelmo
10 ml lime
10 ml maraschino

METODO

**Shakerare e filtrare in una
coppa martini
Scorza di pompelmo per
decorazione**

STORIA

Pare fosse il daiquiri bevuto da Hemingway al bar La Florida, che essendo diabetico ometteva lo zucchero. Era anche alcoolizzato e quindi spesso ordinava questo daiquiri doppio (doble) cioè con il doppio di rum.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



HUGO SOUR

INGREDIENTI

30 ml sciroppo/liquore sambuco
15 ml lime
125 ml Prosecco

METODO

Shakerare e servire senza ghiaccio
in una coppa da champagne
Twist limone per decorazione

Storia

Nato a Bolzano, diffuso in Austria e Germania, l'originale e' senza succo d'agrumi

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



HURRICANE

INGREDIENTI

25ml Rum Bianco

25ml Rum Scuro

1 Passion Fruit

10 ml granatina, 10ml zucchero

**20ml succo di lime, 25ml succo
arancia**

METODO

**Shakerare e servire con ghiaccio
in un sling/hurricane glass
Mezzo passion fruit, scorza
d'arancia e ciliegia per
decorazione**

Storia

Nato come punch a New Orleans nel ristorante Pat o'Brien

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



ICED TEA (1936)

INGREDIENTI

**10 ml Disaronno o Creme de
Noyeaux**
40 ml rum giamaicano
10 ml zucchero
80 ml te freddo

METODO

Shake and strain
**Rondella di lime per
decorazione**

STORIA

Ricettario 1936, indica pagliette invece di cannuce

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



LONG ISLAND ICED TEA

INGREDIENTI

12.5 ml Gin
12.5 ml Vodka
12.5 ml Rum Bianco
12.5 ml Triple Sec
5 ml Tequila
20 ml limone
Coca Cola

METODO

Shake and strain su bicchiere con Coca Cola e cannuce già dentro. La Cola rimane nella metà bassa. Rondella di limone e bocciolo di rosa per decorazione

STORIA

Inventato da Bob Butt (detto 'Rosebud' o bocciolo di rosa) all'Oak Beach Inn di Long Island nel 1972 per una competizione interna, nella quale bisognava usare triple sec. Bob ha usato tutti i distillati di linea che aveva sottomano, bianchi perché 'da miscelazione'.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



LYNCHBURG LEMONADE

INGREDIENTI

40 ml Tennessee Whiskey
20 ml Triple Sec
20 ml limone
10 ml zucchero liquido
top lemonade o soda

METODO

Shake and strain su ghiaccio in
un highball

Fetta di limone e menta per
decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



INGREDIENTI

**40 ml rum giamaicano o blend di
rum
20 ml lime, 15 ml curacao
10 ml orzata
5 ml zucchero liquido**

METODO

**Shakerare e filtrare su ghiaccio
tritato in un tumbler basso
Decorare con mezzo lime
spremuto e menta**

STORIA

Pare che il Mai Tai swizzle fu inventato da Donn Beachcomber nel '33, ma la ricetta arrivata a noi e' di Victor 'Trader Vic' Bergeron del '44. Egli soleva scambiare ('trader') cibo in cambio di bottiglie rare di rum. Ricevuta una bottiglia di rum giamaicano Wray & Nephew 17 anni, improvviso' questo drink per clienti tahitiani, I quali esclamarono 'mai tai, roa ae!' (il migliore!)

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MANHATTAN

INGREDIENTI

60 ml rye whiskey
20 ml vermouth
rosso/dry/entrambi
4 gocce orange/abbott's
bitters

METODO

Mescolare e servire senza
ghiaccio in una coppa martini
ciliegia e twist arancia/limone
discard da decorazione

STORIA

La leggenda che narra che il drink fu inventato dalla madre di Churchill a Manhattan e' infondata, in quanto la data citata corrisponde alla nascita di Churchill in Inghilterra.

Nella seconda meta' dell'800 in America sono popolari vermouth cocktail e whisky cocktail (cocktail significa INGREDIENTI x + zucchero + acqua + bitters). Per bilanciare furono uniti e nacque il Manhattan, poi Martinez, Martini ecc. Apparentemente inventato Al Manhattan Club appare per la prima volta nel 1882, periodo in cui il whiskey piu popolare era il rye americano (non canadese)

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MARGARITA

INGREDIENTI

45 ml tequila Blanco
20 ml Cointreau
10 ml lime
10 ml limone

METODO

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coppa martini
Bordo di sale a richiesta e fetta
di lime da decorazione**

STORIA

Di origini incerte, e' probabile che nacque come 'tequila daisy' durante il proibizionismo. Il Daisy (in spagnolo 'margarita') era una categoria di drinks popolari in America da meta' 800, fatti con distillato, liquore all'arancia, succo di limone e un po' di soda. Libri del Manhattan Club indicano l'uso di orange bitters. Altri bitters popolari erano Abbott's e Angostura.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



INGREDIENTI

**60 ml Gin
Vermouth Dry a piacere.**

METODO

**Mescolare con ghiaccio e servire senza
ghiaccio in una coppa martini
Oliva o limone o entrambi a richiesta da
decorazione**

STORIA

Il re dei classici. Tra le innumerevoli versioni sulla sua nascita, la più probabile narra che fosse semplicemente un Manhattan con Old Tom gin, creato negli anni 1880 e chiamato Martinez, poi per errore tramandato col nome di Martini, e via via diventato più secco. A inizio '900 raggiunge la proporzione 50-50 Dry Gin (non Old Tom) e Vermouth Dry (veniva usato Noilly Part dry) con orange bitters (ereditato dal Manhattan) e oliva (forse omaggio al vermouth salmastro di marsiglia invecchiato sulla costa).

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MARTINEZ

INGREDIENTI

30 ml Old Tom Gin
60Vermouth Rosso
10 Maraschino
3 dashes Boker's bitters

METODO

Mescolare con ghiaccio e servire senza ghiaccio in una coppa martini
Decorare con un quarto di fetta di limone sottile nel drink

STORIA

Considerato da molti il padre del Martini cocktail, appare per la prima volta nel 1884, quando OH Byron scrive che 'e' un Manhattan con Gin al posto del whisky'. Appare poi nel 1887 nel libro postumo di Jerry Thomas con la ricetta attuale. Il nome e' di origini incerte, probabilmente e' legato alla citta' omonima in California.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MEXICAN 55

INGREDIENTI

45 ml Tequila Blanco
20 ml limone,
15 ml agave nectar
bitters
80 ml champagne

METODO

Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coupette con
champagne
Foglia di menta per decorazione

STORIA

Inventato al Bar La Perla a Parigi nel 1988, ispirato a una dichiarazione di Fidel Castro che, preparando la rivoluzione, sosteneva che i proiettili hanno buone annate come il vino, e il miglior 'vintage' erano i Messicani 1955.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MILANO - TORINO

INGREDIENTI

50 ml Carpano Punt e Mes
30 ml Campari
5 ml Rabarbaro Zucca

METODO

Servire con ghiaccio in un tumbler basso
Fetta d'arancia e twist limone per
decorazione

STORIA

Categoria di drinks popolare nella seconda metà dell'800. Questi erano un mix preimbottigliato di vermouth torinese e 'bitter all'uso d'Hollandia' (precursore del Campari) di Milano, Erano versati in bicchieri senza ghiaccio, che arriverà a fine secolo, e senza decorazione. Altre versioni includono scorze di limone e arancia, Rabarbaro Zucca, o vermouth Cora.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MINT JULEP (RICETTA 1837)

INGREDIENTI

25 ml Rye
25 ml cognac
10 ml zucchero liquido
10 ml foglie menta
15 ml acqua

METODO

Ghiaccio tritato
Pestare leggermente acqua, zucchero, menta, e un po di cognac, aggiungere e mischiare ghiaccio poco a poco su un julep cup
Ciuffo abbondante di menta per decorazione

STORIA

La parola Julep (letteralmente 'acqua di rose' in persiano e poi arabo) era usata nei paesi arabi prima dell'anno mille per indicare un medicinale composto da infusione di violette, acqua e zucchero. Rimane un medicinale nelle traduzioni dall'arabo nel 16esimo secolo e nella medicina occidentale, dove viene preparato anche con alcohol e altre erbe e spezie terapeutiche quali assenzio e cannella. Intorno al 1800 negli Stati Uniti si inizia a consumarlo per piacere, usando menta e brandy, per poi passare al whiskey dopo la fillossera.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MISSIONARY'S DOWNFALL

INGREDIENTI

45 ml Rum bianco
15 ml liquore di pesca
20 ml lime
10 foglie menta, 50 ml ananas
15 ml miele/acqua

METODO

Frullare rapidamente o shakerare e servire con ghiaccio tritato in un highball
Ciuffone menta e cannella per decorazione

STORIA

Inventato negli anni '30 da Donn Beachcomber nel suo ristorante di Hollywood

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



INGREDIENTI

45 ml Rum Cubano Chiaro
25 ml lime
due cucchiaini zucchero bianco
15 foglie menta
top acqua frizzante, naturale o
soda

METODO

Ghiaccio cubi in un highball
Sciogliere lo zucchero nel succo di
lime, aggiungere gli altri
ingredienti
Menta e lime per decorazione

STORIA

Due sono le versioni principali sul nome e due sulla nascita. Il nome potrebbe venire da Mojo, una salsa cubana fatta con arancia (a volte lime), foglie quali origano o coriandolo, cipolla aglio ecc, o la parola afro-americana, dal culto Voodoo, mojo, che significa incantesimo. Alcuni sostengono sia nato come variante del mint julep a Cuba nei primi decenni del '900, altri sostengono fosse un drink bevuto dai pirati di Sir Francis Drake nella seconda meta' del 1500, I quali cercavano di rendere piu bevibile il terribile distillato dell'epoca.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



MOSCOW MULE

INGREDIENTI

50 ml Vodka

15 ml lime

top ginger beer

METODO

***Versare tutto in una julep mug con
ghiaccio***

Mezzo lime spremuto per decorazione

STORIA

Nato nel 1941 da una joint venture tra John Martin, nuovo distributore di Smirnoff Vodka e Jack Morgan, proprietario del Cock 'n' Bull di Hollywood, che stava lanciando una nuova ginger beer. Si incontrarono al Chatham Hotel di NY e crearono il MM come veicolo promozionale per i due nuovi prodotti. Per distinguere il drink Morgan ebbe l'idea di commissionare a un suo amico, fabbricante di oggetti in rame, uno speciale boccale con un mulo scalciante.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



NEGRONI

INGREDIENTI

45 ml Gin
40 ml Campari
35 ml Vermouth Rosso

METODO

**Mescolare con ghiaccio e
servire su blocco di ghiaccio in
un tumbler basso
Fetta arancia da decorazione**

Storia

Inventato nel 1919 alla 'Bottega Casoni' di Firenze (Dal 1927 Caffè Giacosa e ora di Roberto Cavalli) dal barista Fosco Scarselli per il Conte Camillo Negroni, il quale usava bere gin nei suoi viaggi a Londra per nostalgia del ginepro toscano. Nasce come 'Americano alla maniera del Conte Negroni', poi abbreviato in Negroni.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



NEGRONI SBAGLIATO

INGREDIENTI

50 ml Spumante Brut
50 ml Campari
50 ml Vermouth Rosso

METODO

**Mescolare con ghiaccio e
servire su blocco di ghiaccio in
un tumbler basso**
Fetta arancia da decorazione

Storia

Inventato da Mirko Stocchetto al Bar Basso di Milano, aperto nel '33, chiuso durante la guerra e riaperto nel 1947. Dal 1967 Mirko e' capo barman, una sera nel fare un Negroni prese la bottiglia di spumante invece di quella del Gin. Esclamando 'accidenti, ho sbagliato' si accinse a cambiarlo. Il cliente che aveva davanti pero' gli chiese di provarlo lo stesso, nonostante fosse un 'Negroni Sbagliato'.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



OLD FASHIONED

INGREDIENTI

60 ml Bourbon
10 mg zucchero bianco
3 dash bitters

METODO

Sciogliere in un mixing glass lo zucchero in acqua, miscelare spruzzando oli della scorza di arancia

Servire su blocco ghiaccio in un tumbler
Twist arancia e ciliegia per decorazione

Storia

A inizio '800 c'erano vari tipi di drink miscelati. Un tipo tra tanti era il 'cocktail', fatto con bitters o spezie, acqua, distillato (I più popolari erano genever e brandy), e zucchero (vedi storia 'Manhattan'). Old fashioned e' il cocktail com'era ai tempi, solitamente consumato al mattino come tonico / **medicinale.**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



PALOMA

INGREDIENTI

45 ml Tequila Blanco

50 ml pompelmo

15 ml Lime

15 ml agave

top soda

METODO

**Shake and strain su ghiaccio in
un highball**

**Lime e bordo di sale da
decorazione**

Storia

**Drink popolare in Messico, dove viene fatto semplicemente con Tequila e una
bibita sodata al gusto di pompelmo**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



PEGU CLUB

INGREDIENTI

45 ml Gin
15 ml cointreau
15 ml Lime
3 dash bitters

METODO

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coppa martini**
**Lime essiccato e scorza di
pompelmo per decorazione**

Storia

Drink creato al Pegu Club in Birmania, che dopo l'annessione alla Gran Bretagna nel 1885 ammetteva come membri solo stranieri tra cui militari, politici e uomini d'affari.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



PIMM'S CUP

INGREDIENTI

**50 ml Pimm's
top ginger ale
menta, cetriolo, limone,
arancia, frutti di bosco**

METODO

**Versare in un highball con
ghiaccio
Menta e alcuni dei frutti usati
per decorazione**

Storia

Inventato nel 1840 da James Pimm al Pimm's Oyster Warehouse nella City di Londra o forse dal suo successore Samuel Morey, del quale si ha una copia della licenza di vendere alcolici, nel 1860. Il suo primo prodotto, Pimm's n.1 era fatto con gin, chinino e un mix segreto di erbe. Veniva servito in boccali (cups).

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



PINA COLADA

INGREDIENTI

45 ml Rum Bianco
100 ml Ananas
30 ml Latte di Cocco
drops lime, pizzico di sale
20 ml crema di latte

METODO

Servire con ghiaccio in
bicchiere largo
Frullare con pezzi di ananas
Fetta ananas, menta, ciliegia e
cannella per decorazione

Storia

Letteralmente 'ananas fitrato', inventato nel 1954 al Caribe Hilton Hotel di Portorico.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



PISCO PUNCH

INGREDIENTI

45 ml Pisco
15 ml lime
20ml ananas
10 ml zucchero
2 ml pimento dram
dash bitters

METODO

Shakerare e servire in una piccola 'punch cup' o tumbler con ghiaccio
Arancia e ananas essiccati, noce moscata, scorza limone per decorazione

Storia

Inventato da Duncan Nichol al Bank Exchange Bar di S. Francisco verso la fine del 1800.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



PISCO SOUR

INGREDIENTI

45 ml Pisco
20 ml lime
15 ml zucchero liquido
Dash Angostura o Amargo
Chuncho
20 ml albume

METODO

Shakerare senza ghiaccio e poi
con, servito senza ghiaccio in
un sour glass
3 gocce bitters e cannella per
decorazione

Storia

Drink nazionale Peruviano (e Cileno). Pare sia stato inventato a Lima dall'americano Victor Morris al Morris Bar nei primi anni '20.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



RAMOS GIN FIZZ

INGREDIENTI

45 ml Plymouth Gin
15 ml crema di latte
15 ml limone
15 ml zucchero liquido
**5 dashes acqua di fiori
d'arancio**
20 ml albume
top soda

METODO

**Servito senza ghiaccio in un
piccolo highball**
**Shakerare molto a lungo, strain
e aggiungere soda**
Twist limone da decorazione

Storia

**Inventato da Henry Ramos al suo bar Imperial Cabinet di New Orleans,
aperto nel 1888.**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



RUSTY NAIL

INGREDIENTI

45 ml Blended Scotch
15 ml Drambuie
1 goccia di torbato

METODO

Stir and strain su blocco di ghiaccio in un tumbler basso

Twist limone per decorazione

Storia

Apparentemente inventato nel 1942 alle Hawaii per l'artista Theodore Anderson, anche se varie ricette simili appaiono a partire dagli anni '30. Si hanno foto di Drambuie venduto di contrabbando durante il proibizionismo, indicando la possibilità che risalesse agli anni 20.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



SANGRITA

INGREDIENTI

25 ml pomodoro

12.5 ml Arancia

2 gocce tabasco o cholula

3 dash worcestershire

sale e pepe

METODO

**Servire freddo senza ghiaccio
in uno shot glass**

Pepe nero grattugiato

Storia

Tradizionale accompagnamento al tequila in Messico.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



SAZERAC

INGREDIENTI

60 ml Rye o Cognac
15 ml zucchero
4 dashes Peychaud's Bitters
Qualche goccia di assenzio

METODO

**Mescolare con ghiaccio, servire
senza ghiaccio in un tumbler
bagnato con assenzio**
Scorza limone per decorazione

Storia

Il percorso del Sazerac Cocktail inizia nel 1834 a New Orleans, nella farmacia di Antoine Peychaud. Inizialmente un medicinale servito con aggiunta di alcool (rispettivamente Peychaud's Bitters e Cognac), viene servito come cocktail già nel 1858 al Sazerac Coffe House, importatore del Cognac 'Sazerac du Forge et Fils' (ad oggi ne rimangono poche bottiglie al mondo). La ricetta viene di nuovo cambiata da Thomas Handy dieci anni dopo, il quale aggiunge un prodotto molto in voga nella comunità francese di New Orleans, l'assenzio. Sostituisce inoltre il Cognac (più raro, dovuto alla fillossera che devastò molte vigne in Francia) con whiskey di segale americano.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



SIDECAR

INGREDIENTI

45 ml Cognac

15 ml limone

10 ml cointreau

5 ml zucchero

METODO

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in una coppa martini**

Shake and strain

Twist limone da decorazione

Storia

Cocktail spesso attribuito a Herry McElhone dell'Harry's Bar a Parigi. In realta' Harry stesso scrive nel 1922 che l'inventore e' Pat McGarry del Buck's Club di Londra.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



SINGAPORE SLING

INGREDIENTI

45 ml Gin
120 ml Ananas
15 ml lime
15 ml Cherry Brandy
7.5 ml Benedictine
7.5 ml triple sec
10 ml granatina
1 dash angostura bitters

METODO

Shake and strain su highball
con ghiaccio. Decorare con
ananas e ciliegina

Storia

Cocktail reso celebre dal Barista Ngiam Tong Boon al Raffle's Hotel di Singapore nel 1915.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



TOM COLLINS

INGREDIENTI

45 ml Old Tom Gin
20 ml limone
15 ml zucchero semolato
top soda

METODO

Highball glass

Mettere succo di limone e zucchero, mischiare, aggiungere soda e mischiare, aggiungere ghiaccio, altri ingredienti e mischiare leggermente.
Fetta limone e ciliegina per decorazione

Storia

Originariamente creato come John Collins al Limmer's Club di Conduit street Londra. Apparso per la prima volta nel libro del 1869 'Steward and Barkeeper's Manual', era un long drink (a differenza del gin fizz).

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



TOMMY'S MARGARITA

INGREDIENTI

50 ml Tequila Blanco 100%
Agave
25 ml lime
25 ml agave/acqua

METODO

Shake and strain su tumbler con
ghiaccio

Storia

***Inventato da Julio Bermejo al Tommy's Family Restaurant di San
Francisco***

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



INGREDIENTI

45 ml Gin
15 ml Vodka
5 ml Cocchi Americano

METODO

**Shakerare piano, servire senza ghiaccio in
una coppa martini**

Scorza limone per decorazione

Storia

Apparentemente inventato all'hotel Duke's di Londra dall'italiano Gilberto Preti per Ian Fleming, al quale piacque così tanto da includerlo nel primo libro di James Bond, Casino Royale (1953).

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



VIEUX CARRE'

INGREDIENTI

30 ml Rye Whiskey
30 ml Cognac
25 ml Vermouth Rosso
2 dash Peychaud's bitters
10 ml Benedictine

METODO

Mescolare con ghiaccio, servire senza ghiaccio in una coppa martini o con ghiaccio in un tumbler

Scorza di limone per decorazione

Storia

Inventato nel 1938 da Walter Bergeron in quello che e' ora il Carousel Bar dell'Hotel Monteleone di New Orleans. Vieux Carre' e' il nome del vecchio quartiere francese

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



WHITE LADY

INGREDIENTI

45 ml Gin
15 ml limone, 10 ml cointreau
10 ml zucchero
15 ml albume

METODO

Shakerare e servire senza
ghiaccio in un couppe
shake and strain
twist limone da decorazione

Storia

Harry MacElhone invento' il White Lady nel 1919 al Ciro's Club di Londra, fatto con succo di limone e liquori di menta e arancia. Al suo Harry's Bar di Parigi 4 anni piu tardi cambia la ricetta in quella attuale.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



WHISKEY SOUR

INGREDIENTI

60 ml Bourbon Whiskey
25 ml limone
10/15/20 ml zucchero liquido
20 ml albume
3 dash Angostura bitters

METODO

Shake senza ghiaccio, poi con ghiaccio. Versare su bicchiere da sour (simile a un piccolo bicchiere da vino) senza ghiaccio. Decorare con ciliegia e scorza d'arancia

Storia

I Sour appaiono per la prima volta per iscritto in un Saloon di Toronto nel 1856, con il whiskey e il brandy sour tra i piu' popolari. Erano una versione miniaturizzata del Punch, categoria di cocktail in voga gia' dal 1600. Dal 1922 si diffonde l'usanza di aggiungere albume.

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it

LES ROUGES CREATIONS



BACCO



INGREDIENTI

50 ml Vodka

15 ml albume

15 ml limone

**20 ml Asinello Corochinato o
vermouth bianco**

15 ml sciroppo sambuco

6 acini d'uva pestati

METODO

**Shakerare senza ghiaccio e poi
con ghiaccio, versare senza
ghiaccio in coupette**

**Twist di limone, uva e menta per
decorazione**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



LES ROUGES CREATIONS

SUMMER FIZZ



INGREDIENTI

50 ml Gin

1.5 cm cetriolo

10 ml foglie menta

10 ml limone

10 ml zucchero liquido

10 ml Sambuca

50 ml soda

METODO

**Shake and strain in un highball
con ghiaccio**

**Cetriolo e menta per
decorazione**

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



LES ROUGES CREATIONS



ALBA

INGREDIENTI

50 ml Gin

10 ml Aurum

15 ml limone

10 ml marmellata di arance

METODO

Shake and strain

**Shakerare e servire senza
ghiaccio in un coupette**

Twist di arancia per decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it

LES ROUGES CREATIONS



SOTTORIPA MARGARITA



INGREDIENTI

50 ml Tequila

20 ml lime

15 ml miele / acqua / agave

20 ml ananas

2 foglie salvia

METODO

Shake and strain in un tumbler

basso con ghiaccio

Bordo sale alla lavanda o

affumicato e foglia di salvia per

decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it

LES ROUGES CREATIONS



MILONA



INGREDIENTI

50 ml Zucca

100 ml Chinotto

50 ml Soda

10 ml rosmarino extract

METODO

Cubi

build in highball glass

Rosmarino da decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



LES ROUGES CREATIONS

LES ROUGES



INGREDIENTI

25 ml Campari

20 ml Aurum

40 ml Pompelmo

10 ml Uva fragola

riduzione/sciroppo

melograno/sciroppo vino rosso

50 ml spumante

METODO

Mescolare e servire senza ghiaccio

in un coupette

Stir and strain

Twist pompelmo da decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



DEEP PURPLE SOUR

INGREDIENTI

50 ml Whiskey

20 ml limone

15 ml zucchero liquido

2 dash bitters

1 prugna pestata

METODO

Blocco ghiaccio in un sour glass

Shake and strain

Tre fettine prugna da

decorazione



LES ROUGES CREATIONS

Cupido e psiche



INGREDIENTI

50 ml Rum Havana 3

15 uva fragola riduz.

15 ml chambord

10 ml limone

100 ml ananas

6 foglie menta

METODO

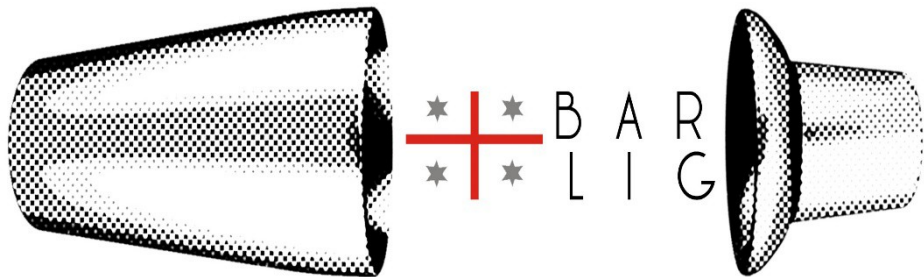
Cubi in un highball glass

Shake and strain

Menta da decorazione

Les Rouges Bar In Genova

Piazza Campetto 8A, 16123 Genova, Italy · +39 3293490644 · www.lesrouges.it



**PER INFO SUI PROSSIMI SEMINARI E
MASTER**

**CLICCA MI PIACE SU
WWW.FACEBOOK.COM/BARTENDERLIG**

BARTENDING **LIG**URIA
EVENTI - DEGUSTAZIONI - COMPETIZIONI - NEWS
COMUNITA'