



Twist On Classic

Con questa drink list vogliamo raccontarvi una storia e portarvi nel nostro mondo.

Un mondo fatto di ricerca, passione, fantasia e un pizzico di sana follia.

Il twist è la reinterpretazione in chiave moderna, dei cocktail che hanno fatto la storia del bere miscelato.

Che a cambiare sia un distillato, un liquore, un bitter o una tecnica di miscelazione quel che a noi interessa e portarvi nella nostra dimensione.

La lettura è appena iniziata buon viaggio.



vol
24,5%

NEGRONI

9€

alpestre gin - alpestre vermouth - alpestre bitter - affinato in botte 90 giorni

Probabilmente il "twist" più famoso del mondo, nasce a Firenze nel 1928 al "Caffè Casoni". Il Conte Negroni, assiduo frequentatore del locale, desiderava un Americano rinforzato dal gin in sostituzione della soda.

Gli altri clienti assaggiarono questa variante e iniziarono ad ordinare "quello che prende il Conte Negroni".

Abbiamo deciso, nella nostra versione, di farlo con i prodotti di alpestre, molto balsamici e di farlo riposare in una botte di rovere, per ammorbidire le sue sfaccettature. Cult.



vol
18%

MI - TO

8€

*vermouth cocchi - vermouth dopo teatro - bitter winestillery
rabarbaro - bitter violento*

Il papà dell'aperitivo italiano nasce dall'unione del vermouth di torino e il bitter Campari di Milano nella seconda metà del 1800.

Abbiamo giocato un pò con bitter e vermouth e unito il tutto al rabarbaro Zucca riserva.

Un classico sul classico.



vol
23%

MANHATTAN

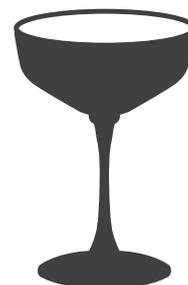
10€

mezcal - vermouth cocchi - liquore al caffè - bitter al cioccolato - sciroppo d'agave

Si racconta che sarebbe stato inventato nel 1874 al Manhattan Club di New York durante una festa organizzata dalla madre di Winston Churchill.

Noi lo abbiamo trasformato in una versione messicana, a base di mezcal, le quali note affumicate, unite alle spezie del vermouth ed al calore del cioccolato creano un inaspettata sinfonia.

Musica maestro.



vol
14%**GIN SOUR****10€**

*gin bulldog - cordiale fiore di sambuco e camomilla - limone - pompelmo
angostura - bitter orange*

La storia colloca la sua nascita nella prima metà del 1700, quando gli ufficiali della marina britannica, dovevano assumere dai limoni molta vitamina C per combattere lo scorbuto. Si sa, che il limone in purezza, non sia proprio gradevole e così provarono ad aggiungere gin e zucchero. Jerry Thomas fu il primo a codificarne la ricetta. Non dobbiamo combattere lo scorbuto, ma la sete sicuramente sì, e così al posto di zucchero semplice, abbiamo creato un cordiale di camomilla e fiore di sambuco per avere un tono floreale. Aggiungiamo la freschezza del pompelmo e una punta d'amaro ed il gioco è fatto. Best seller.

vol
11.5%**HEMINGWAY SPECIAL****10€**

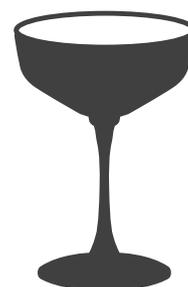
CACHAÇA SANTO GRAU - IOVEM - ALKERMES - LIME - SODA AL POMPELMO - ROSA

Fu creato negli anni '30 a L'Havana presso il locale El Floridita. Il drink venne eseguito su diretta indicazione dello scrittore Ernest Hemingway, che richiese un daiquiri con l'utilizzo del maraschino al posto dello zucchero, e un'aggiunta di succo di pompelmo. Usiamo una base di cachaça al posto del classico rum Cubano, la dolcezza la prendiamo dall'alkermes, il colore dall'innovativo iovem e diluiamo con soda al pompelmo. Una vaporizzata di rosa damascena inebria l'olfatto. Speriamo che Ernest non si offenda.

vol
13.5%**COCKTAIL CHAMPAGNE****12€**

rum karukera alligator - passion fruit - pimento - zucchero - champagne

Si sa poco di certo sulla creazione del cocktail champagne ma nel libro di Jerry Thomas del 1862 si fanno già riferimenti in merito a questo drink. La sua diffusione è stata aiutata dal cinema di Hollywood nel quale appare in diversi film tra i quali Casablanca. Quello che è certo, è che stiamo parlando di uno dei cocktail più eleganti e raffinati al mondo. Lo proponiamo in una versione più fresca e caraibica, a base di rum agricole Karukera invecchiato quattro anni, una purea di passion fruit, e un tocco spicy di bitter al pimento. Ca va sans dire.





vol
17.5%

MARGARITA

10€

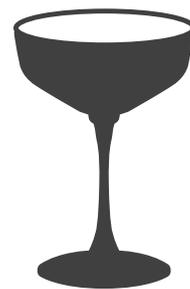
*tequila cimarron - cordiale al chinotto bergamotto e agave - lime - pompelmo
sale affumicato - pepe*

Ci sono molte teorie sull'invenzione del cocktail principe del Messico.

La più accreditata è ambientata durante un matrimonio nel 1936, dove Daniel Negrete, bartender e proprietario del bar dentro al Garci Crispo Hotel, offrì questo cocktail come regalo di nozze alla cognata. Il nome della sposina diventa scontato vero?

Uniamo una tequila di qualità ad un cordiale homemade di chinotto, bergamotto e agave che ci da una parte molto aromatica e zuccherina. Bilanciamo il tutto con succo di lime e pompelmo.

La crusta è composta da sale affumicato e pepe per avere una parte speziata. Crea dipendenza.



vol
16%

MOJITO

10€

*clairin - menta di pancalieri doragrossa - acido citrico - acido malico
zucchero - soda*

L'origine di tutto ci porta nel Mar dei Caraibi, è il 1500 e le acque sono zeppe di corsari.

Fra questi vi è Francis Drake, il primo Inglese ad avere circumnavigato il mondo, che tra un saccheggio e l'altro adora rinferscarsi con una bevanda Cubana a base di aguardiente, lime, zucchero e Hierba Buena. Tuttavia il drink diventò famoso negli anni '30, grazie alla Bodeguita del Medio storico locale dell'Havana e ad Ernest Hemingway che lo citò nella celebre frase:

"My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita". Lo proponiamo con Clairin un magico rum Haitiano, liquore di menta e lo bilanciamo con acidi e zucchero. Tutto molto trasparente.



vol
18.5%

PINA COLADA

10€

*damoiseau arrangè ananas - alamea coconut - chartreuse giallo - bitter daiquiri
lime - soluzione salina*

Da sempre sinonimo di estate, fu creata nel 1954 all'Hilton Caribe di San Juan.

Non ebbe un grande successo inizialmente, conobbe una certa celebrità a partire dal 1978, per via della canzone "Escape" di Rupert Holmes, che nel ritornello cantava:

"Yes, i like Pina Coladas / And gettin' caught in the rain".

Utilizziamo due infusioni di rum con ananas e cocco, una parte erbacea, mancante nella ricetta originale, con Chartreuse, una parte spicy con il bitter daiquiri e bilanciamo con lime e soluzione salina. Va a finire che viene buona anche lei.





vol
12.5%

MOSKOW MULE

10€

gin roby marton - pimento - menta - lime - zenzero

Alla sua nascita hanno contribuito due persone, John Martin, venditore insoddisfatto di vodka Smirnoff e Jack Morgan, proprietario sognatore di un bar che cercava di mettere in commercio la sua ginger beer. I due unirono ai due ingredienti del lime e tutto prese vita.

Decisero di servirlo in mug di rame, poichè trovarono uno stock ad un prezzo stracciato.

Nella nostra versione più Italiana, abbiamo una base di gin Roby Marton, un gin cold compound, che ha come botaniche principali zenzero e pimento, un ginger beer al pimento, lime e la freschezza della menta. Testardo come un mulo.



vol
0%

AMERICANO

8€

vermouth analcolico - bitter analcolico - rosmarino - soda al pompelmo

La storia ci racconta, che l'Americano sia una variazione del Mi-To, che i turisti americani chiedevano al bancone del bar Gaspare Campari. Per loro la soda andava un pò ovunque, così chiesero di versarne un pò anche nel drink. Un'altra storia vuole che sia nato in omaggio al pugile Primo Carnera, soprannominato l'americano.

Sosteniamo un buon bere anche analcolico, crediamo che la nascita di distillati analcolici sia di fondamentale importanza per la mixology, al vermouth ed al bitter aggiungiamo un bitter al rosmarino alcool free, terminiamo con soda al pompelmo. Non sarete più emarginati.



vol
0%

GIN TONIC

8€

gin analcolico - limone - ginepro - rosmarino - acqua tonica

Il cocktail più venduto nell'ultimo decennio nasce come medicina.

Detta così suona un pò strano, siamo agli inizi del 1700 in india, il diffondersi della malaria, fa sì che alla compagnia delle indie, venne data una razione di tonico chinino come rimedio.

Essendo molto amaro, veniva spesso ingerito insieme al gin. Nel 1794 Johann Jacob Schweppe creò la soda come medicina, una primitiva acqua tonica, a base di chinino, zucchero e anidride carbonica. Da lì al gin tonic nostrano è stato facile.

Anche da analcolico da grandi soddisfazioni, è una bevanda rinfrescante, ideale a qualsiasi ora. Concorrenza sbaragliata.

