



COCKTAILERIA DEL GOLFO



COCKTAILERIA DEL GOLFO

è una nuova realtà della spirit industry, fondata per sostenere l'Hospitality nel mantenere standard di qualità elevati, proponendo una linea di cocktail ready-to-drink da godere in ogni contesto e luogo. Un progetto che prende ispirazione da ciò che siamo e ci circonda, capace di rappresentare un territorio, un'era, una cultura. Una bottiglia che viene dal mare, per portare un messaggio di gusto e piacere attraverso i suoi cocktail, di allegria con i suoi colori mediterranei, di eleganza con le sue serigrafie del meraviglioso Golfo di Napoli. Cocktaileria del Golfo è mare, è una gita in barca, un aperitivo al tramonto, una cena tra amici, un evento imperdibile.



LA DRINK LIST

offre una selezione dei classic cocktails più amati di sempre, partendo da materie prime d'eccellenza per accompagnare tutti i momenti della giornata. Da un aperitivo fresco come il Milano-Torino, o più deciso come il Negroni, a cocktail da gustare in abbinamento ai pasti come il Penicillin e il Daiquiri, o il semplice gusto di freschezza, d'estate, dell'Aviation e del Pornstar Martini, fino al miglior after-dinner in assoluto, l'Old Fashioned.

Due signature fanno da capofila: il Figroni, un amabile Negroni con l'aggiunta di Figaro liquore di fico, e Ciro Martini, il "figlio nato nero" di Cocktaileria del Golfo, un irresistibile fine pasto al caffè con delicate note di liquirizia.



NEGRONI

Gin cocktail, 19°

Gin, Bitter, Vermouth.

Servire a 2°/4° con ghiaccio in bicchiere old fashioned.

Guarnire con zest di arancia.

Amaro e secco, ricco di sapori.

Un grande aperitivo, il bilancio perfetto di qualità e semplicità.

Nato nel 1919 nel Bar Casoni di Firenze, il Negroni prese vita dal desiderio del Conte Camillo Negroni di bere un Americano più deciso. Fu così che dall'idea di sostituire la soda con il gin, il barman Fosco Scarselli diede vita al re dell'aperitivo.



FIGRONI

Gin cocktail, 23°

Gin, Bitter, Vermouth, Figaro.

Servire a 2°/4° con ghiaccio in bicchiere old fashioned.

Guarnire con zest di arancia.

Una nota di fico, di fine dolcezza, si aggiunge al sapore amaro e secco del classico Negroni. Il risultato è un amabile aperitivo.

Imperdibile!

Un nuovo classico creato dal barman ischitano Dorian Mancusi.

Nato da un twist sull'eterno Negroni con l'aggiunta di Figaro, un raffinato liquore ai fichi a cui deve il suo nome.



MILANO-TORINO

Vermouth cocktail, 19°

Bitter, Vermouth.

Servire a 2°/4° con ghiaccio in bicchiere old fashioned.

Guarnire con zest di arancia.

L'aperitivo per eccellenza, un grande classico tutto italiano.

Nato nel Caffè Camparino di Milano nel 1860, il Milano-Torino prese il nome dai suoi ingredienti esclusivamente italiani: il bitter lombardo e il vermouth rosso piemontese. Uno straordinario aperitivo che nella sua semplicità trova la sua grandezza.



PORNSTAR MARTINI

Vodka cocktail, 18°

Vodka, Passion fruit, sciroppo alla Vaniglia, concentrato di limone.

Servire a 2/4° con ghiaccio in bicchiere a coppetta.

Guarnire con zest di limone.

Un abbinamento vincente di vaniglia e frutto della passione, straordinariamente bilanciato dal sapore piccante del lime.

Un cocktail fresco da gustare in qualunque momento della giornata.

Creato nel 2002 a Londra da Douglas Ankrah, il Pornstar Martini è tra i dieci drink più bevuti al mondo. Il sapore fresco, il colore e soprattutto il suo nome sono stati la chiave del successo.



AVIATION

Gin cocktail, 18°

Gin, Maraschino, liquore alla Violetta, concentrato di Limone.

Servire a 2°/4° con ghiaccio in bicchiere a coppetta.

Guarnire con zest di limone.

Alla violetta è dato il profumo incantevole e il suo particolare colore azzurro. È un cocktail unico per fascino e sapore.

Deciso e fioreale, è perfetto per qualunque momento della giornata.

Si pensa sia stato creato durante la prima guerra mondiale dal barman Hugo Ensslin come cocktail commemorativo con il quale i piloti britannici solevano brindare al loro ritorno.



DAIQUIRI

Rum cocktail, 20°

Rum, Lime, sciroppo di Zucchero.

Servire a 2/4° con ghiaccio in bicchiere a coppetta.

Guarnire con zest di lime.

Fresco, leggero e dissetante. Delicatamente semplice ma con una complessità di sapori perfettamente bilanciata. Ideale per qualunque momento della giornata, ma soprattutto un ottimo abbinamento ai pasti.

Il Daiquiri non ha un'origine, bensì tre.

Ma una cosa è certa: il premio Nobel per la Letteratura Ernest Hemingway non poteva farne a meno.



PENICILLIN

Whisky cocktail, 18°

Scotch Whisky, Whisky Torbato, sciroppo allo Zenzero,
sciroppo di Miele, concentrato di Limone.

Servire a 2°/4° con ghiaccio in bicchiere old fashioned.

Guarnire con zest di limone.

Un fantastico mix di affumicato, fresco e un tocco di piccante.

Ideale per qualunque momento della giornata, ma soprattutto
un ottimo abbinamento ai pasti.

Dagli effetti terapeutici della penicillina prese ispirazione Sam Ross nel 2005, per dare vita ad un drink con ingredienti che potessero avere effetti positivi sul proprio corpo come lo zenzero, il miele e il limone. Di fatti, non è prescrivibile ma è un toccasana!



CIRO MARTINI

Coffee cocktail, 30°

Vodka, liquore al Caffè, liquore alla Liquirizia.

Servire ghiacciato in bicchiere da caffè Amalfi.

Un irresistibile fine pasto al caffè con delicate note di liquirizia.

Ciro Martini è “il figlio nato nero” di Cocktaileria del Golfo.

Un nuovo signature creato dal barman ischitano

Doriano Mancusi, ispirato all'Espresso Martini. un classico

esploso a Londra negli anni '80.



OLD FASHIONED

Whisky cocktail, 27°

Whisky, sciroppo di Zucchero, Angostura.

Servire a 2°/4° con ghiaccio in bicchiere old fashioned.

Guarnire con zest di arancia.

Il più classico dei classici. Il miglior after-dinner in assoluto.

Nella sua semplicità un mix unico di whisky, bitter e zucchero.

Le radici risalgono agli inizi del 1800. Allora chiamato Whisky Cocktail, l'Old Fashioned prese il suo famoso nome dalle persone che dirigendosi al bar richiedevano il loro drink preparato alla "vecchia maniera". Dopo duecento anni è ancora un must intramontabile!



RINALDI 1957

cdg@cocktaileridelgolfo.com

www.cocktaileridelgolfo.com

www.instagram.com/cocktaileridelgolfo

www.facebook.com/cocktaileridelgolfo

COCKTAILERIA DEL GOLFO