



COCKTAILERIA DEL GOLFO

Cocktaileria del Golfo è una nuova realtà della spirit industry. Un progetto nato dalla collaborazione del Porto51 cocktail bar con Distillerie Aragonesi, fondato per sostenere l'Hospitality nel mantenere standard di qualità elevati, proponendo una linea di cocktail artigianali ready-to-drink da godere in ogni contesto e luogo. Cocktaileria del Golfo è mare, è una gita in barca, un aperitivo al tramonto, una cena tra amici, un evento imperdibile.

La drink-list firmata Dorian Mancusi 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 e il Figroni, 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.

**COCKTAILERIA DEL GOLFO**



# NEGRONI



**INGREDIENTI:** Gin, Bitter, Vermouth - contiene solfiti.

**GRADAZIONE:** 19°.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** servire a 2°/4° con ghiaccio.

**BICCHIERE:** old fashioned.

**GUARNIZIONE:** zest di arancia.

**SCADENZA:** il prodotto non ha scadenza.

**DESCRIZIONE:** amaro e secco, ricco di sapori.

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

**STORIA:** 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.

Cod.1410110 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.  
Cod.1410150 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

# FIGRONI



INGREDIENTI: Gin, Bitter, Vermouth, Figaro - contiene solfiti.

GRADAZIONE: 23°.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 2°/4° con ghiaccio.

BICCHIERE: old fashioned.

GUARNIZIONE: zest di arancia.

SCADENZA: il prodotto non ha scadenza.

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

SCADENZA: il prodotto non ha scadenza.

STORIA: 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.

cod. 1410710 - cl. 10 - u. ct. 8 bt.

cod. 1410750 - cl. 50 - u. ct. 6 bt.

# MITO



**INGREDIENTI:** Bitter, Vermouth - contiene solfiti.

**GRADAZIONE:** 19°.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** servire a 2°/4° con ghiaccio.

**BICCHIERE:** old fashioned.

**GUARNIZIONE:** zest di arancia.

**SCADENZA:** il prodotto non ha scadenza.

**DESCRIZIONE:** l'aperitivo per eccellenza, un grande classico tutto italiano.

**STORIA:** 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.

Cod.1410310 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.  
Cod.1410350 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

# PORNSTAR MARTINI



**INGREDIENTI:** Vodka, Passion fruit, sciroppo alla Vaniglia, concentrato di limone.

**GRADAZIONE:** 18°.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** servire a 2°/4° con ghiaccio.

**BICCHIERE:** coppetta.

**GUARNIZIONE:** zest di limone.

**SCADENZA:** il prodotto non ha scadenza.

**DESCRIZIONE:** un abbinamento vincente di vaniglia e frutto della passione, straordinariamente bilanciato dal sapore piccante del lime. Da gustare in qualunque momento della giornata.

**STORIA:** 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.

Cod.1411110 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.  
Cod.1411150 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

# AVIATION



**INGREDIENTI:** Gin, Maraschino, liquore alla Violetta, concentrato di Limone.

**GRADAZIONE:** 18°.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** servire a 2°/4° con ghiaccio.

**BICCHIERE:** coppetta.

**GUARNIZIONE:** zest di limone.

**SCADENZA:** il prodotto non ha scadenza.

**DESCRIZIONE:** alla violetta è dato il profumo e il suo particolare colore azzurro. Deciso e floreale, è perfetto per qualunque momento della giornata.

**STORIA:** 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.

Cod.1411310 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.  
Cod.1411350 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

# DAIQUIRI



**INGREDIENTI:** Rum, Lime, sciroppo di Zucchero.

**GRADAZIONE:** 20°.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Servire a 2°/4° con ghiaccio.

**BICCHIERE:** coppetta.

**GUARNIZIONE:** zest di lime.

**SCADENZA:** il prodotto non ha scadenza.

**DESCRIZIONE:** 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.

**STORIA:** 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.

Cod. 1411710 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.

Cod. 1411750 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

# PENICILLIN



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

**GRADAZIONE:** 18°.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** servire a 2°/4° con ghiaccio.

**BICCHIERE:** old fashioned.

**GUARNIZIONE:** zest di limone.

**SCADENZA:** il prodotto non ha scadenza.

**DESCRIZIONE:** mix di affumicato, fresco e un tocco di piccante. Ideale per qualunque momento della giornata, ma soprattutto un ottimo abbinamento ai pasti.

**STORIA:** 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!

Cod.1410910 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.  
Cod.1410950 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

# OLD FASHIONED



**INGREDIENTI:** Whisky, sciroppo di Zucchero, Angostura.

**GRADAZIONE:** 27°.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** servire a 2°/4° con ghiaccio.

**BICCHIERE:** old fashioned.

**GUARNIZIONE:** zest di arancia.

**SCADENZA:** il prodotto non ha scadenza.

**DESCRIZIONE:** il miglior after-dinner in assoluto.

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

**STORIA:** 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.

Cod.1410510 - cl. 10 - u.ct. 8 bt.  
Cod.1410550 - cl. 50 - u.ct. 6 bt.

# CIRO MARTINI



## Coffee cocktail, 30°

Vodka, liquore al Caffè, liquore alla Liquirizia.

Servire ghiacciato in bicchiere sa caffè Amalfi.

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

Ciro Martini è "il figlio nato nero" di Cocktailleria del Golfo.

Un nuovo signature creato dal barman ischitano Dorian Mancusi, ispirato all'Espresso Martini, un classico esploso a Londra negli anni '80.

Cod. 1411510 – cl. 10 – u. ct. 8 bt.

Cod. 1411550 – cl. 50 – u. ct. 6 bt.



**RINALDI 1957**

**COCKTAILERIA DEL GOLFO**