

> 13 Bartender 13 Cocktail Bar 13 Signature Cocktail $e^{\prime}$ F O R E C E

## EDOARDO SANDRI

## FUOR SEASONS HOTEL ATRIUM BAR

Borgo Pinti, 99 - 50121 Firenze


## "Le Monsieur"

## Ingredienti:

2 cl Plymouth Gin
1 cl Sipsmith Sloe Gin
3,5 cl Macchia Vermouth Mediterraneo
2,5 cl Mirto Bresca Dorada

L'idea nasce da un twist del classico Negroni, rivisitato con un tocco tradizionale come vuole la storia di Plymouth Gin, ammorbidito da una nota di Sipsmith Sloe infuso con bacche di prugnolo selvatico. Utilizzo inoltre un Vermouth di ultima generazione ma con una storia antica come Vermouth Macchia, accompagnato da un tocco mediterraneo di Mirto Sardo Bresca Dorada. Il drink viene servito in una fiaschetta da giacca in puro Negroni style.

## JULIAN BIONDI

## CAFFĖ FLORIAN

Via del Parione 32r, Firenze


## "BRIT SeventeenTwenty"

## Ingredienti:

4 cl Sipsmith London Dry Gin
2,5 cl Sipsmith Sloe Gin
2 cl Shrub al Timo \& Mirtillo
2,5 cl Succo di Lime \& Limone
$1,5 \mathrm{cl}$ Albume D'Uovo
Top di Franciacorta Brut Florian

Twist sul cocktail "French 75". Oggi noto per la sua versione a base Gin, in origine prevedeva l'utilizzo di Cognac. Il Gin Sipsmith è unito alla sua versione "Sloe" infusa con bacche di prugnolo selvatico; la componente sour è data dal succo di lime \& limone unito allo sciroppo al timo \& mirtillo, tagliato con una parte di aceto di mele (Shrub). Il "SeventeenTwenty" celebra l'anno di nascita del Caffè Florian di Venezia, che con il suo Franciacorta Brut apporta la fase "fizzy" del drink.

"BIBERE Fizz"

Ingredienti:
5 cl Bourbon Whiskey Jim Beam
3 cl Spremuta di Limone
2 cl Zucchero di Vaniglia Homemade
Fill di Birra Olmaia n. 5

Birra: dal latino BIBERE, cioè bere. La birra nasce per mano di una donna che in cucina maneggiava cereali, BIBERE nasce per mano mia! La Birra Olmaia toscana e il Bourbon Whiskey americano, legati per loro natura dal "sour mash" utilizzato nella fermentazione di entrambi, incontrano il picco iniziale della freschezza del limone per poi arrivare alla nota dolce della vaniglia del Madagascar, accompagnando perfettamente l'aperitivo, la cena e il dessert.

## THOMAS MARTINI

## HARRY'S BAR

Lungarno A. Vespucci 22r, Firenze



## "Mille e una notte"

## Ingredienti:

5 cl Tequila Don Julio
2 cl Crema di Cacao Chiara
2 cl Liquore Galliano
1 cl Zucchero Liquido di Canna
5 cl Panna
1 Goccia Tabasco
Pizzico di Sale
Miele in sospensione

[^0]
## LUCA MANNI

## LA MÉNAGĖRE

Via de' Ginori 8, Firenze

"Le Duc"

## Ingredienti:

Tecnica: Stir and Strain
6 cl Maker's Mark
Bicchiere: Old Fashioned
3 cl Grappa di Vicchiomaggio
1 Dash Bitter Angostura
2 Dash Bitter Cranberry
1 cl Sciroppo di Zucchero aromatizzato al Peperoncino e Vaniglia
1 Passion Fruit
Scorze di Agrumi
Velluto di Chamborde

Poco più che diciottenne mi incontravo spesso con amici in un locale, vicino all'Arno. Lì conobbi "il Duca", maturo sognatore di origine francese con il suo immancabile bicchiere di Bourbon ed un sorriso distratto. Amava descrivere il sapore profondo del liquore che gli scivolava dolcemente in gola ed i ricordi che affioravano in lui. Così per ricambiare i suoi racconti ho pensato un cocktail che unisse nostalgia (Bourbon), fantasia (Grappa Toscana) ed avventura (velluto di Chamborde): "Le Duc".

## PAOLO PONZO

LE POOL BAR villa cora
Viale Machiavelli 18, Firenze


## "Mediterranean Leaf"

## Ingredienti:

3 cl Sabatini Gin
2 cl Macchia Vermouth Mediterraneo
2,5 cl Succo di Limone
$0,5 \mathrm{cl}$ Sciroppo di Granatina fatto in Villa
1 cl Albume d'Uovo

Un cocktail dal forte accento mediterraneo che rende omaggio al "Clover Leaf Cocktail", variante del più noto "Clover Club", tratto dal libro "Barflies and Cocktail" di Harry McElhone del 1927. Un tocco di Toscana con un premium Gin della Valdichiana dove i sentori di ginepro, foglie di ulivo, timo, lavanda e salvia si fondono con un Vermouth che gioca sui toni del mirto. Uno sciroppo fatto in Villa dona una nota fruttata e floreale.

## MATTEO DI IENNO

Via delle Seggiole 12, Firenze

"Short Island"

Ingredienti:
6 cl Ketel One Vodka infusa con:
Bacche di Ginepro (Gin)
Canna da Zucchero (Rum)
Agave (Tequila)
Scorze di Arancia (Triple Sec)
$1,5 \mathrm{cl}$ Sciroppo di Noce di Cola
3 cl Succo di Limone fresco chiarificato
1 Dash Kola Bitters
35 psi Anidride Carbonica (co2)
Il drink è una variante del classico Long Island Iced Tea, drink molto popolare in Italia ma poco consumato all'estero, dove maggiore è la consapevolezza sui danni provocati dall'assunzione di alcol di diversa natura nello stesso drink. Ho quindi cercato di ricreare il sapore di tutti gli ingredienti di questo cocktail con un'infusione sottovuoto a freddo, sciroppo di cola e limone chiarificato, per permettere all'anidride carbonica di entrare nella bevanda.

## DANIELE CANCELLARA

## O' CAFE GOLDEN VIEw OPEN BAR

Via de Bardi 58r, Firenze


## "Hasu Orenji"

## Ingredienti:

$4,5 \mathrm{cl}$ Knob Creek Rye Whiskey
3 cl Sake Junmai Ginjo
1 cl Acqua di Fiori d'Arancio
2 Gocce Peychaud's Bitter
2 Gocce Bitter ai Fiori Homemade
Affumicatura di Lavanda

L'ispirazione per questo cocktail nasce da un contrasto, da due luoghi apparentemente inconciliabili: New Orleans con la sua tipica atmosfera di libertà e il suo cocktail simbolo, il Sazerac, ed i suoi due principali ingredienti Rye Whiskey e Peychaud's bitter; il Giappone con la sua profonda spiritualità, il Sake e i fiori, elementi ricorrenti nella cultura del Sol Levante. Un connubio atipico, ispirato alla poetica "pop" che possiamo trovare nel cinema e nel fumetto.

## MANUEL PETRETTO

 RIVALTA CAFELungarno Corsini 14r, Firenze


# "Buena Vista Social Cocktail" 

## Ingredienti:

$4,5 \mathrm{cl}$ Gin Bombay Dry con Infusione rapida al Sedano
3 cl Honey mix al Peperone Rosso
$1,5 \mathrm{cl}$ Acqua
$0,75 \mathrm{cl}$ Succo di Lime
2 Dash Bitter al Rabarbaro Fee Brothers

Tecnica: Build Over Ice
Bicchiere: Old Fashioned

L'idea del drink nasce dal mio recente viaggio a Cuba, più precisamente a Trinidad. Affascinato dal modo in cui la miscelazione si fonde con la cultura e l'anima di quest'isola, ho eseguito un twist della famosa Canchanchara. Per renderlo più europeo ho utilizzato Bombay Dry Gin, sottolineando l'aroma vegetale con un'infusione rapida al sedano. La struttura del drink è rimasta invariata, con l'aggiunta del peperone rosso al miele e delle gocce di Bitter al rabarbaro dei Fratelli Fee.

## LUCA PICCHI

RIVOIRE
Piazza della Signoria 5, Firenze


## "Negroni Pallido"

## Ingredienti:

$2,5 \mathrm{cl}$ Tanqueray Gin
2,5 cl Martini Riserva Ambrato
1,5 cl Biancosarti
1 bps Limoncello di Sorrento

Mi sono ispirato alla ricetta classica del Negroni conservando un equilibrio tra i tre ingredienti base: ho mantenuto il Gin, ho sostituito il Vermouth rosso con il nuovo Martini Ambrato per dare una nota morbida e dolce ed il Bitter con un aperitivo classico italiano in voga qualche tempo fa: il Biancosarti. La caratterizzazione viene data dall'aggiunta di una piccola parte di Limoncello di Capri che non solo dà la nota agrumata, ma rende leggermente velato il cocktail da farlo apparire sempre ghiacciato.

## ROBERT PAVEL

## gallery hotel art THE FUSION BAR

Vicolo dell'Oro 3, Firenze

"Il Conte in Oriente"

Ingredienti:
3 cl Tanqueray Ten
$4,5 \mathrm{cl}$ House Vermouth
2 cl Bitter Campari

Tecnica: Nitroinfusione,
Sottovuoto
Bicchiere: Sacchetto,
aromatizzato con bergamotto

Vermouth e Bitter infusi con Lemongrass e Cardamomo

Nel viaggio verso l'Oriente il Conte si ferma in Sri Lanka, dove trova il suo cocktail preferito in un vestito diverso. Gli aromi delle spezie locali quali cardamomo e lemongrass lo avvolgono nella loro freschezza ed aromaticità. Il Tanqueray Ten con le note fresche ed agrumate si sposa perfettamente con il nostro house Vermouth, un blend dolce e speziato che con i sentori amaricanti del Bitter Campari bilancia la miscela.

## ROBERTO SIBILANO

VIKTORIA LOUNGE BAR
Via Verdi 28r, Firenze


## "Bonnie and Clyde"

## Ingredienti:

4 cl Bourbon Bulleit Whiskey
2,5 cl Vermouth Martini Gran Lusso
1 bps Crema di Cacao Bianca
$1,5 \mathrm{cl}$ Infuso di Sigaro Toscano Homemade
3 Dash Angostura alla Vaniglia Homemade
6 Gocce Elisir di China Officina Profumo Farmaceutica di S. Maria Novella

Il drink prende il nome "Bonnie and Clyde" dai due famigerati rapinatori della prima metà del '900; per noi del Viktoria Lounge Bar è consuetudine associare i nomi dei drink che creiamo a personaggi di film celebri. È ispirato ad un Manhattan sia per il metodo di esecuzione che per gli ingredienti stessi. Il drink è nato da una sinergia tra me e i titolari Paolo e Marco Marini; abbiamo scelto questo drink perché è a base di Whiskey, il distillato che ci accomuna maggiormente tutti e tre.

## CIIRISTIAN PAMPO

##  <br> Piazza Ognissanti 1, Firenze


"P.CRYSTAL MARY"

## Ingredienti:

3 cl Diamond Ice Vodka
aromatizzata al Cetriolo Homemade
7 cl Acqua di Pomodoro
Spuma di Limone
Infusione al Basilico ghiacciata
Sfere di Caramello di Cipolla Rossa
Cracker con polvere di Olio di Oliva

Tecnica: Stir
Bicchiere: Old Fashioned

Scelta obbligata sul Cocktail St.Regis per eccellenza: il Bloody Mary, nato nel 1934 nel St.Regis di NY dalla creatività di Fernand Petiot. Nella reinterpretazione fiorentina del Bloody Mary, "P." sta per Panzanella: tutti gli ingredienti dell'arte culinaria rientrano miscelati in chiave originale ed in equilibrio perfetto, giocando con trasparenze "crystalline". P.Crystal Mary: il gusto di un piatto fresco, tipicamente fiorentino, in versione da bere.
!


* Paola Mencarelli e Lorenzo Nigro
 $\because$ !

 $\because$ 品品 $\xrightarrow{\circ}$


[^0]:    "Mille e una notte", creato seguendo un criterio di bilanciamento dei sapori, propone l'abbinamento di dolce e salato, che si avvicendano come in una storia d'amore. E' bianco candido come il vestito di una sposa ed il miele sul bordo del bicchiere evoca una fede dorata; il peperoncino però ricorda che in ogni storia d'amore c'è una nota piccante e apporta al drink un potere afrodisiaco tutto da scoprire!

