



CAFFETERIA

&

2024



WORLD CLASS™

DRINKS



Tanqueray

— N° TEN —



PERFECT TANQUERAY N.TEN MARTINI COCKTAIL

Il Martini cocktail definitivo, lussuoso e delicato, potente ed elegante. La scelta dei migliori barman al mondo.

60 ml Tanqueray n. Ten
15 ml Belsazar Dry Vermouth

METODO: miscelato nel mixing glass

GARNISH: Zest di limone

GLASS: Coppa Martini



CAFFETERIA

€ 16

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S

Ketel One[®]
VODKA

KETEL ONE ULTIMATE VODKA MARTINI

Il drink perfetto, il più riproposto, il più affascinante. Ketel One risplende nella ricetta più importante.



60 ml Ketel One Vodka
15 ml Belsazar Dry Vermouth
Lemon Zest

METODO: Mescolato o agitato, al gusto del cliente

GARNISH: Zest di limone o oliva verde

GLASS: Coppa Martini



CAFFETERIA

€ 15

—  —
WORLD CLASS[™]
D R I N K S

Ketel One[®]
VODKA



KETEL ONE BLOODY MARY

Uno dei cocktail con più varianti regionali al mondo. Ogni barman ha il dovere di far sua la ricetta e renderla unica, sempre esaltando il gusto della materia prima.

50 ml Ketel One Vodka
15 ml Succo di limone
100 ml Succo di pomodoro
4 dashes di salsa Tabasco
6 dashes di salsa Worcestershire
2 prese di sale di sedano
2 prese di pepe nero

METODO: Throwing

GARNISH: Costa di sedano,
fetta di limone, carota

GLASS: Collins o highball



CAFFETTERIA

€ 16

—  —
WORLD CLASS[™]
D R I N K S

Ketel One[®] VODKA



KETEL ONE MOSCOW MULE

Il drink che ha aperto le porte alla vodka negli Stati Uniti nella sua versione originale. Il passaggio in rame di Ketel One celebra il carattere spicy dello zenzero. Quest'anno in un nuovo look.

50 ml	Ketel One Vodka
15 ml	Succo di lime fresco
2 dsh	Angostura bitter
Top	Ginger Beer

METODO: Direttamente nel bicchiere

GARNISH: ginger, cetriolo,
rametto di menta

GLASS: Enamel cup



CAFFETERIA

€16

—  —
WORLD CLASS[™]
D R I N K S



MINT JULEP

Americano di nascita (originario degli stati del sud), il Mint Julep è un cocktail famoso per le sue qualità rinfrescanti e inebrianti, dovute alla combinazione tra la menta e il carattere deciso e speziato del Bulleit Bourbon.



60 ml Bulleit Bourbon Whiskey
1 cucchiaio Zucchero bianco
1 cucchiaio Acqua
2 Germogli di Menta

METODO: direttamente nel bicchiere.

GARNISH: ramoscello di menta

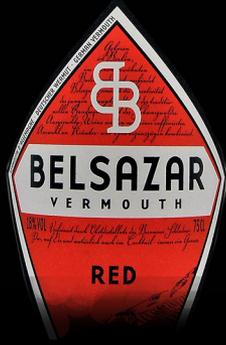
GLASS: Julep Cup



€16

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S

TRANQUI FUNKY



Una rivisitazione moderna dell' Hanky Punky, dove il Belsazar si unisce al Petrus dandogli 'an extra touch'

40 ml Tanqueray Gin
40 ml Belsazar red vermouth
1 bsp Petrus

METODO: mixing glass

GARNISH: Orange Zest

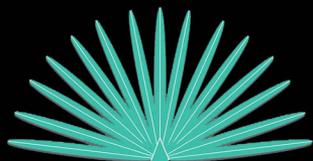
GLASS: Coppa Martini



CAFFETERIA

€ 15

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S



CASAMIGOS®
Tequila



THOMMY'S MARGHERITA

Aggiungendo un prodotto dei nostri campi ai già freschi aromi di menta, origano essiccato e timo, abbiamo risaltato il carattere del Casamigos Mezcal e reinterpretato così uno dei cocktail più famosi al mondo - giocando, per quel che riguarda il nome, con quello del nostro barman Thomas.

50 ml	Casamigos Tequila o Mezcal
30 ml	Sciroppo di fieno
15 ml	Succo di lime fresco
1 bsp	Essenzia Erba Cedrina

METODO: Shaker

GARNISH: Finocchietto e lime

GLASS: Old-Fashioned



CAFFETTERIA

€15

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S

Don Julio



PALOMA

Con il suo sentore di agave, il Don Julio blanco si sposa alla perfezione con il cetriolo e con il mordente citrico di lime e pompelmo. L'aggiunta di Emozioni valorizza il gusto del pompelmo, dando vita ad un drink perfetto per le serate estive.

40 ml	Don Julio Tequila blanco
70 ml	succo di pompelmo fresco
15 ml	Succo di lime fresco
1 bsp	Sciroppo di cetriolo
Top	Emozioni pompelmo Sanbitter

METODO: Agitare tutti gli ingredienti
tranne Emozioni

GARNISH: Fetta di pompelmo,
ciliegia e cetriolo

GLASS: Highball



CAFFETTERIA

€ 16

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S

CÎROC
ULTRA PREMIUM VODKA



CÎROC IMPERIAL

L'esclusività di Cîroc insieme alla delicatezza dei fiori di sambuco. Un drink prezioso per i clienti più esigenti.

25 ml Cîroc Vodka
15 ml Cordial ai fiori di sambuco
Frutti di bosco
Completare con Champagne

METODO: Built e stir nel bicchiere

GARNISH: Frutti di bosco

GLASS: Old Fashioned



CAFFETERIA

€18


WORLD CLASSTM
DRINKS

Tanqueray
FLOR DE
SEVILLA



GARDEN '91

Il Tanqueray Flor de Sevilla è un gin prodotto nella città spagnola e ad essa dedicato. Ha un gusto forte, appena aspro e insieme dolce; presenta note d'agrumi, accompagnate da quelle di ginepro e coriandolo.

30 ml	Tanqueray Sevilla Gin
30 ml	Succo di limone
10 ml	Sciroppo di zucchero
3 dash	Orange bitter
Top	Champagne

METODO: Shaker

GARNISH: Stringa scorza arancia

GLASS: Doppia coppa Asti



CAFFETTERIA

€ 18

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S



RUSTY NAIL

Una ricetta originaria della prima metà del '900, che nella sua semplicità esalta le esuberanti qualità aromatiche di Johnnie Walker Gold Label Reserve.

45 ml Johnnie Walker Gold Label
25 ml Drambuie

METODO: Aggiungere tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere old-fashion.

GARNISH: Lemon Twist e ciliegina

GLASS: Old Fashioned



CAFFETTERIA

€15


WORLD CLASS™
DRINKS



Tanqueray

— N° TEN —



TANQUERAY N.TEN TONIC

Camomilla e pompelmo danzano amabilmente sulla freschezza dell'acqua tonica. Il gin che per primo ha parlato al consumatore del nuovo millennio in una veste che lo rende nuovo classico della miscelazione.

40 ml Tanqueray n. Ten
120 ml Tonic Water

METODO: build in Copa Glass

GARNISH: Fetta di Pompelmo

GLASS: Coppa Tanqueray



CAFFETTERIA

€16

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S



WILD BRUMBLE

Il drink è la variante del Brumble, mantiene il succo di limone e il sapore della mora, ma invece del liquore c'è lo sciroppo. Con l'aggiunta di uno sciroppo di fieno e un top di ginger beer per dargli un tocco "SELVAGGIO", otteniamo un drink fresco, dissetante, speziato ma soprattutto ZERO ALCOOL



40 cl. Tanqueray 00
20 cl. Succo di limone
10 cl. Sciroppo di mora
10 cl. Sciroppo di fieno
Top ginger beer

METODO: Shakerato
GARNISH: More e slice di ginger beer
GLASS: Old fashioned



€15

—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S

DonJulio®



SKULL MULE

Questo cocktail unisce il liquore ai fiori di sambuco alla classica combinazione di Don Julio blanco, succo di lime e ginger beer, che viene resa così più raffinata.

50 ml	Tequila Don Julio blanco
10 ml	Liquore ai fiori di sambuco
10 ml	Succo di lime fresco
Top	Ginger Beer

METODO: Direttamente
nel bicchiere

GARNISH: Arancia e ginger

GLASS: Skull cup



CAFFETTERIA

€ 16

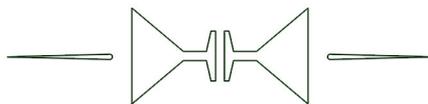
—  —
WORLD CLASS™
D R I N K S

IL GIARDINO CAFFETTERIA

Via Stagio Stagi, 44 - 55042 Forte dei Marmi Tel: +39 0584 89318

www.caffetteriailgiardino.it

www.facebook.com/caffetteriailgiardinofortedeimarmi



WORLD CLASS™

DRINKS