

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

**DRINKS AND  
COCKTAILS  
LIST**



ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

**DRINKS AND  
COCKTAILS  
LIST**



## COCKTAILS

### APERITIVI

**AMERICANO** Campari, Martini rosso, soda **8,00**

Nasce in Italia negli anni '30 e fu imposto dal regime fascista in quanto i suoi componenti erano di produzione esclusivamente nazionale. Il nome gli è probabilmente stato dato in onore di Primo Carnera che divenne campione mondiale dei pesi massimi al Madison Square Garden di New York nel 1933. Gli italiani festeggiarono il suo ritorno in patria con questo cocktail che fu chiamato Americano, in ricordo di colui che strappò il titolo agli Stati Uniti.

**NEGRONI** Campari, Martini rosso, gin **9,00**

Narra lo storia che il conte Camillo Negroni, in quel di Firenze, al caffè Giacosa, chiese al suo barman di fiducia Fosco Scarselli di mettere nel suo americano un po' di gin al posto della soda. Questo cambiamento ne fece uno fra i cocktail più venduti nel mondo.

**MANHATTAN** Whisky canadese, Martini rosso, angostura **9,00**

**CAMPARI SHAKERATO** Campari, scorza d'arancia **7,00**

**CAMPARI ORANGE** Campari, spremuta d'arancia **8,00**

**BELLINI** Spumante, pesca bianca, granatina **7,00**

Tra i più conosciuti nel mondo, deve la sua paternità a Giuseppe Cipriani, mitico creatore dell'Harry's bar di Venezia. Il nome del bar lo dobbiamo ad un americano, tale Harry Pickering, che aiutò economicamente Cipriani, dopo esserne stato debitore per un piccolo prestito. Questo locale, ormai storico e tappa obbligata, ha avuto fra i suoi clienti, oltre all'immancabile Hemingway, innumerevoli artisti ed attori. Il cocktail deve il suo nome invece a Giovanni Bellini, detto il Giambellino ed è nato in concomitanza di una mostra di questo pittore a Venezia nel 1950.

**ROSSINI** Spumante, fragole **7,00**

**MIMOSA** Prosecco, spremuta d'arancia **7,00**

**PIMM'S** Pimm's N.1, Ginger ale, cetriolo, arancia **8,00**

## MARTINI

Il cocktail sembra sia stato ideato da un barman di nome Martini, nativo di Arma di Taggia in provincia di Imperia e immigrato negli Stati Uniti alla fine dell'800. Martini cominciò a miscelare nella prima decade del '900 due parti di Gordon's Gin e una parte di vermouth dry Noully Prat al bar del Knickerbocker Hotel di New York.

### **DRY MARTINI (MONTGOMERY MARTINI)** **Gin, Martini dry, oliva**

**9,00**

Il Montgomery viene così chiamato perché secondo Hemingway questo generale attaccava solo se le sue truppe erano superiori a quelle nemiche in un rapporto di quindici a uno.

“Cameriere” disse il colonnello. Poi le chiese: “vuoi anche tu un Martini secco?” “Sì” disse “volentieri” “Due Martini molto secchi” disse il colonnello. “Montgomery, quindici a uno”. Il cameriere, che era stato nel deserto, sorrise e scomparve e il colonnello si rivolse a Renata “sei cara” disse “e anche molto bella e io ti amo” (E. Hemingway, Di là dal fiume e tra gli alberi)

### **DIRTY MARTINI**

#### **Gin, Martini dry, salamoia delle olive verdi, oliva**

**9,00**

...Ci sedemmo sugli alti sgabelli, mentre il barista agitava il Martini in un grosso shaker di nickel [...] toccammo i bicchieri senza sollevarli dal bar dov'erano posati l'uno accanto all'altro. Erano appannati per il gelo. Fuori, oltre la tendina della finestra, il caldo estivo di Madrid. “Vorrei un'oliva nel Martini” dissi io al barista. “Avete ragione signore. Eccola” “Grazie” “Avrei dovuto chiederglielo”. (Ernest Hemingway, Fiesta)

### **FRENCH MARTINI Gin, Martini dry, angostura**

**9,00**

“Gli ho preparato un terzo Martini, ma poi sono arrivate le donne e ci hanno fatto mangiare, rovinando una serata che prometteva così bene.” (Russel Baker, 1979)

### **GIBSON MARTINI Gin, Martini dry, cipollina**

**9,00**

“Hugh Gibson faceva parte di un gruppo di stanza al dipartimento di stato, nel vecchio palazzo di Pennsylvania Avenue. Finito il lavoro s'incontrava ogni giorno con i colleghi al Metropolitan Club. Gibson faceva fatica a reggere un secondo o un terzo bicchiere offerto dai suoi compagni 'ma nello stesso tempo' racconta 'non volevo guastare la festa agli altri ragazzi e mi ero messo d'accordo con il barman perché mi riempisse il bicchiere d'acqua al secondo e terzo giro'. Questi, per non confondere il bicchiere pieno d'acqua con gli altri, prese l'abitudine di metterci una cipollina sott'aceto. I colleghi si accorsero che Gibson riusciva a bere senza ubriacarsi e cominciarono a ordinare tutti il 'Gibson'. A loro il barman serviva un drink con molto gin, pochissimo vermouth e, naturalmente, la cipollina.” (Perrin G. Galpin. “Hugh Gibson, 1833-1954: Extracts from His Letters and Anecdotes from his Friends”, 1956)

## PESTATI

<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça, succo di lime, zucchero di canna Rappresentava in passato, e anche adesso, uno dei modi più classici e semplici di consumare la cachaça, distillato nazionale brasiliano. La Caipirinha era, agli inizi del secolo, la bevanda tradizionale del caipira, l'agricoltore brasiliano.	<b>8,00</b>
<b>CAIPIRISSIMA</b> Rum, succo di lime, zucchero di canna	<b>8,00</b>
<b>CHERRY CAIPIRISSIMA</b> Rum, succo di lime, zucchero di canna, ciliegie	<b>9,00</b>
<b>TANGERINE CAIPIRISSIMA</b> Rum, succo di lime, succo di mandarino, zucchero di canna	<b>9,00</b>
<b>RASPBERRY CAIPIRISSIMA</b> Rum, succo di lime, zucchero di canna, lamponi	<b>9,00</b>
<b>STRAWBERRY CAIPIRISSIMA</b> Rum, succo di lime, zucchero di canna, fragole	<b>9,00</b>
<b>PASSION CAIPIRISSIMA</b> Rum, succo di lime, zucchero di canna	<b>9,00</b>
<b>CAIPIROSKA</b> Vodka, succo di lime, zucchero di canna	<b>9,00</b>
<b>CAIPIRILLA</b> Tequila, succo di lime, zucchero di canna	<b>9,00</b>

## RUM

<b>ERNEST HEMINGWAY SPECIAL (PAPA HEMINGWAY)</b> Rum bianco, succo di lime, spremuta di pompelmo rosa, maraschino, zucchero	<b>9,00</b>
<b>MOJITO</b> Rum, succo di lime, zucchero di canna, menta fresca, soda “My mojito en la Bodeguita, My daiquiri el el Floridita” – Hemingway, oltre al Daiquiri che consumava al bar El Floridita, rese famoso nel mondo anche il Mojito Criollo, un beverage che beveva al bar “La Bodeguita del Medio”, il famoso locale creato a L’Avana nel 1942 da Angelo Martinez. Il Mojito, o intingolino, ha visto il massimo del suo splendore nel decennio 1940-50, ma si dice che fosse conosciuto già nel Seicento, e sembra che perfino il corsaro Sir Francis Drake lo sorseggiava sulla tolda del suo veliero e lo chiamava “drago”.	<b>8,00</b>
<b>DAIQUIRI</b> Rum bianco, succo di lime, zucchero Si racconta che Constante Ribailagua, capo barman del Floridita, all’Avana dal 1912 al 1952, abbia versato nei suoi quarant’anni di carriera più di dieci milioni di daiquiri. Tanti da fargli meritare l’appellativo di “el rey de los coteleros” e al locale quello di “catedral del daiquiri”. Le origini del cocktail hanno invece alcune versioni differenti: la prima racconta di un marine che sbarcato nei pressi di Santiago de Cuba entrò in una baracca che faceva le veci di un bar e non volendo bere del rum liscio lo allungò con zucchero e limone. Il nome lo prese dal villaggio in cui successe il fatto e che era appunto Daiquiri. L’altra versione invece lo attribuisce ad un ingegnere di nome Jennings Cox, occupato in una miniera di ferro nei pressi di un piccolo paesino di nome Daiquiri, che, con i suoi assetati colleghi, ritrovandosi alla sera dopo il lavoro, non avessero di meglio da fare che bere rum e lime. Una volta tornati in patria, mantennero l’abitudine e cominciarono a farselo preparare dai barman dei vari locali da →	<b>8,00</b>

loro frequentati. È molto probabile comunque che gli abitanti di Cuba bevessero già questo tipo di miscela e che chiunque sia passato di là abbia avuto occasione di berla. Ad alimentare poi la fama di questo drink ci si mise un altro signore, che pare lo considerasse il suo aperitivo preferito, e che rispondeva al nome di John Fitzgerald Kennedy (evitiamo di proposito uno scrittore che viene citato già abbastanza ogni volta che si nomina un cocktail...). Questo ammissione portò il Daiquiri a rivaleggiare in America con il più noto e bevuto Martini.

**FROZEN GOLDEN DAIQUIRI 9,00**

**Rum scuro, succo di lime, zucchero di canna**

La versione “ghiacciata” del Daiquiri è nata a Cuba per mano di Constante Rilballagua, pare ispirata da Ernest Hemingway. Questo cocktail venne citato per la prima volta in un libro di un amico di Hemingway, per l'esattezza in “This side of paradise” di Francis Scott Fitzgerald.

“Aveva bevuto troppi daiquiri gelati, quelli grandi che preparava Constante, che non sapevano di alcool e facevano, quando li bevevi, la stessa impressione che si prova a sciare tra la neve farinosa. Dopo il settimo o l'ottavo invece l'effetto era ben diverso: avvertiva la stessa impressione che si prova nello sciare su un ghiacciaio, non più in cordata ma isolatamente...” (E. Hemingway, Isole nella Corrente)

**FROZEN CHERRY DAIQUIRI 9,00**

**Rum, succo di lime, zucchero di canna, ciliegie**

**FROZEN RASPBERRY DAIQUIRI 9,00**

**Rum, succo di lime, zucchero di canna, lamponi**

**FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI 9,00**

**Rum, succo di lime, zucchero di canna, fragole**

**FROZEN COCCO DAIQUIRI 9,00**

**Rum, succo di lime, zucchero di canna, cocco**

**FROZEN COCCO DAIQUIRI 9,00**

**Rum, succo di lime, zucchero di canna, mango**

**FROZEN TANGERINE DAIQUIRI 9,00**

**Rum, succo di lime, spremuta di mandarino, zucchero di canna**

**FROZEN BANANA DAIQUIRI 9,00**

**Rum, succo di lime, zucchero, banana fresca**

**PIÑA COLADA 9,00**

**Rum bianco, rum scuro, succo di ananas, cocco**

**PLANTER'S PUNCH 9,00**

**Rum scuro, succo di lime, spremuta d'arancia, granatina**

**CUBA LIBRE 9,00**

**Rum scuro, Coca cola, succo di lime, zucchero di canna, angostura**

Nasce durante la seconda guerra d'Indipendenza cubana (1895-1898), per opera dei soldati americani (ebbene sì...). Per festeggiare la vittoria sugli spagnoli, nell'estate del 1898, i soldati federali americani decisero di creare qualcosa che la ricordasse ed unirono un loro simbolo (la Coca cola) ad un simbolo cubano (il rum). Poi la ricetta comincia a diffondersi nel mondo, grazie soprattutto ai viaggi degli americani che lo richiedevano un po' dappertutto. I cubani lo hanno battezzato però “la mentira”, ovvero “la menzogna”, perché Cuba non è libera...

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

## GIN

**GIN&TONIC** Gin, acqua tonica **8,00**

Si narra che durante il colonialismo inglese in India, gli ufficiali, durante i momenti di relax al circolo, bevessero indian tonic water, perché contenente chinino, contro la malaria; ma da buoni inglesi non potevano esimersi dall'aggiungere una generosa razione di gin.

**GIN FIZZ** Gin, succo di limone, zucchero, soda **8,00**

**TOM COLLINS** Gin, succo di lime, zucchero, soda **8,00**

**LONG ISLAND ICED TEA** Gin, rum bianco, tequila, vodka, triple sec, succo di limone, zucchero, coca cola **12,00**

**WHITE LADY** Gin, succo di limone, triple sec **9,00**

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

## VODKA

**SCREWDRIVER** Vodka, spremuta d'arancia **9,00**

**GREYHOUND** Vodka, spremuta di pompelmo **9,00**

**BLOODY MARY** Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, condimenti diversi **9,00**

Questo cocktail, richiesto soprattutto all'aperitivo, è nato negli anni Venti all'Old King Cole Bar dell'Hotel St. Regis di New York, per opera di Ferdinando Petiot. Appartiene alla categoria dei "pick me up" che possiamo tradurre con "tirami su", la sua funzione dovrebbe essere quella di dare nuova vitalità a chi, prima, ha superato i propri limiti, e poi, ne accusa i sintomi. I pick me up o corpse reviver sono infatti bevande bevute di solito con l'intenzione di eliminare quello stato di malessere diffuso che segue una bevuta non controllata. Il più delle volte si preparano con un distillato, o liquore, che sia lo stesso di cui si è abusato. Il distillato è poi corretto con spezie e droghe, come: pepe, cannella, tabasco, e da succhi di frutta di varia natura.

Questo principio di scacciare il malanno con lo stesso strumento che l'ha provocato, lo troviamo già nei precetti della scuola medica salernitana e lo ritroviamo nel proverbio «il vino è medicina del vino».

**VODKA MARTINI (JAMES BOND'S MARTINI)** **9,00**  
Vodka, Martini dry – shaker not stirred!

## CHAMPAGNE

**KIR ROYAL Champagne, crème de Cassis** **12,00**

Questo è un cocktail aperitivo francese, fatto solo con ingredienti francesi. Il vino usato in origine era un Bourgogne Aligotè, mentre la creme de Cassis viene fatta con il ribes nero che abbonda anch'esso in Borgogna. La ricetta e il nome di questa ricetta li dobbiamo entrambi all'abate Kir, che era fra l'altro il sindaco di Digione. Questa bevanda veniva offerta in occasione di ricevimenti ufficiali ed apprezzata da ospiti quali Papa Giovanni XXIII ed il generale de Gaulle.

**CHAMPAGNE COCKTAIL** **12,00**  
Brandy, Dry orange, zucchero, angostura, Champagne

**PIMM'S CHAMPAGNE** **12,00**  
Pimm's N.1, Champagne

## TEQUILA

**MARGARITA Tequila, succo di lime, triple sec** **9,00**

Il Margarita è un cocktail creato nel 1938 da Carlos Herrera, proprietario del ristorante "Rancho La Gloria" in una cittadina messicana chiamata Tijana, ed è dedicato all'attrice Marjorie King. Marjorie che in spagnolo è Margarita. Nulla a che vedere con l'Isola de Margarita, appena a Nord delle coste del Venezuela. Il Signor Herrera si trasferì poi a San Diego in California, e da qua il Margarita cominciò a diffondersi fino a raggiungere fama internazionale, diventando sinonimo di drink per gli appuntamenti degli americani nelle due "happy hours" che vanno dalle cinque alle sette della sera.

**FROZEN MARGARITA** **9,00**  
Tequila, succo di lime, triple sec

**STRAWBERRY MARGARITA** **9,00**  
Tequila, succo di lime, triple sec, fragole

**FROZEN STRAWBERRY MARGARITA** **9,00**  
Tequila, succo di lime, triple sec, fragole

**TEQUILA SUNRISE** **9,00**  
Tequila, succo di limone, spremuta d'arancia, granatina

**TEQUILA SOUR** **9,00**  
Tequila, succo di limone, zucchero



ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

## DIGESTIVI

<b>STINGER</b> Brandy, crema di menta bianca	8,00
<b>HOT WHISKY</b> Scotch whisky, zucchero di canna, acqua calda	8,00
<b>TODDY</b> Bourbon o rum, succo di limone, acqua calda, zucchero di canna, cannella	8,00
<b>GRASSHOPPER</b> crema di menta verde, crema di cacao bianca, panna	8,00

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

## ANALCOLICI

<b>VIRGIN MARY (POMODORO CONDITO)</b> Succo di pomodoro, succo di limone, condimenti diversi	6,00
<b>VIRGIN PIÑA</b> Succo di ananas, cocco	7,00
<b>AFTER EIGHT</b> Latte, menta, cioccolata	7,00
<b>LEMON SQUASH</b> Succo d'ananas, succo di limone, angostura, zucchero, soda	7,00
<b>BANANA SPECIAL</b> Banana, succo di lime, zucchero, soda, cannella	7,00
<b>PEACH VELVET</b> Pesche bianche, granatina, ginger ale	7,00
<b>ALLA SPIAGGIA</b> Succo d'ananas, succo di lime, cocco, pesche bianche	7,00
<b>MANGO MULE</b> Polpa di mango, succo di lime, miele, cetriolo, ginger beer	7,00

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

## VERMOUTHS / LIQUORI / AMARI

CARPANO	5,00
ANTICA FORMULA	5,00
DOLIN	5,00
MANCINO	5,00
DEL PROFESSORE	5,00
PUNT & MES	5,00
MARTINI BIANCO	5,00
MARTINI DRY	5,00
MARTINI ROSSO	5,00
CAMPARI BITTER	5,00
CORDIAL CAMPARI	6,00
PERNOD	5,00
RICARD	5,00
APEROL	5,00
GRAND MARNIER	6,00
COINTREAU	6,00
DRAMBUIE	6,00
SOUTHERN COMFORT	6,00
BAILEY'S	5,00
AMARETTO DI SARONNO	5,00

SAMBUCA	5,00
FERNET BRANCA	5,00
FERNET BRANC MENTA	5,00
AMARO DEL CAPO	5,00
BRAULIO	5,00
PELINKOVAC	5,00
UNICUM	5,00
CYNAR	5,00
RAMAZZOTTI	5,00
AVERNA	5,00
JAGERMEISTER	5,00
MONTENEGRO	5,00

## BIRRE

PILSENER AUGUSTINER ALLA SPINA	
Piccola	25 cl. 3,50
Grande	50 cl. 6,00
BECK'S IN BOTTIGLIA	4,50
CORONA	4,50

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

## BEVANDE

<b>SPRITZ</b>	
Spritz bianco	3,50
Spritz con Aperol	5,50
Prosecco con Aperol	5,50
Hugo	6,00
<b>SPREMUTA (arancia, pompelmo)</b>	5,00
<b>CAMPARI SODA</b>	5,00
<b>GINGERINO</b>	4,00
<b>CEDRATA TASSONI</b>	4,00
<b>CHINOTTO</b>	4,00
<b>COCA COLA</b>	4,00
<b>ARANCIATA</b>	4,00
<b>LIMONATA</b>	4,00
<b>ACQUA TONICA</b>	4,00
<b>GINGER ALE</b>	4,00
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b>	4,00
<b>ACQUA E MENTA</b>	4,00
<b>ACQUA MINERALE</b>	2,00
<b>ACQUA MINERALE DA LITRO</b>	5,00

ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA

## DISTILLATI PURI

<b>GRAPPA CRU MONOVITIGNO FRAGOLINO (NONINO)</b>	7,00
<b>GRAPPA CRU MONOVITIGNO RIBOLLA (NONINO)</b>	7,00
<b>GRAPPA STORICA NERA (DOMENIS)</b>	5,00
<b>GRAPPA SECOLO (DOMENIS)</b>	5,00
<b>ÙE CABERNET FRAN CRU GRAVE DEL FRIULI (NONINO)</b>	6,00
<b>ACQUAVITE DI ALBICOCCHIE (PILZER)</b>	7,00
<b>ACQUAVITE DI PERE (PILZER)</b>	7,00





ALBERGO  
ALLA  
SPIAGGIA  
GRADO

**ALBERGO ALLA SPIAGGIA**  
via G. Mazzini, 2  
34073 GRADO (GO) / ITALY  
[www.albergoallaspiaggia.it](http://www.albergoallaspiaggia.it)