GAMONDI
1890

2ª EDIZIONE

Cocktail Program

COCKTAIL PROGRAM

Benvenuti in Casa Gamondi

Se la prima edizione è stata un successo, preparatevi a questo Cocktail Program **ricco di nuove creazioni**.

Ma andiamo con ordine: quello che state inquadrando con il vostro telefono o sfogliando tra le vostre mani è un bar menù chiaro, semplice, trasparente e quindi coerente con il nostro modo di fare vermouth e liquori.

Il racconto

Anche per questa edizione il racconto lo abbiamo affidato a barman professionisti. Con loro, viaggeremo lungo la nostra storia attraverso ricette fatte con ingredienti facili-facili da trovare, e ricette più ricercate. L'obiettivo? Spingervi a mettere in gioco le vostre abilità.

Per chi

Per tutti. **Perché chiunque lo legga, deve poterne trarre valore**. Con questa filosofia abbiamo strutturato il Cocktail Program.

Non solo pro

Così come la prima edizione, anche in questa ci rivolgiamo a ogni genere di professionista e non solo.

- Il barman alle prime esperienze, avrà ricette gustose e semplici da eseguire. Le potrà così inserire in carta da subito.
- Il mixologist avrà un punto di partenza per creare ricette più elaborate.
- Il cocktail lover potrà mettersi nei panni del professionista e sperimentare grazie a ricette alla sua portata.

Le sezioni

ORIGINAL
Solo ed esclusivamente cocktail a base Aperitivo Fiori di Sambuco.

TWIST ON CLASSIC
Rivisitazioni dei classici della miscelazione e omaggi ai modern classic.

LOW ALCOHOL
Cocktail leggeri che non superano gli 11% vol.

ULTRAPOP
Drink sodati, sparkling e lunghi che si preparano con due ingredienti, poche mosse e una dose generosa di sorrisi.

Gli autori

Gianluca Amoni e Christian Olivari hanno firmato la prima edizione. Gli autori delle nuove ricette sono invece **Igor Tuliach** e **Giorgio Facchinetti**.

Due professionisti accomunati dalla passione per la miscelazione, ma diversi negli stili:

Igor con la sua tecnica di lavoro classica che riprende la tradizione della mixology e Giorgio con la sua abilità nel portarvi in territori inesplorati grazie alla flair performance.

Il risultato è quindi un Cocktail Program ricco di ricette adatte a tutti, dal barman al cocktail lover.

Giorgio Facchinetti
2ª edizione

Igor Tuliach
2ª edizione

Christian Olivari
1ª edizione

Gianluca Amoni
1ª edizione

Belle Epoque

ORIGINAL

di Igor Tuliach

4 cl
Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

2 cl
Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi

1 cl
Amaro Toccasana di Teodoro Negro

1/2
Bar Spoon di salamoia di olive verdi

ABV 18

METODO	BICCHIERE	GARNISH
Mixing Glass	Coppetta	Spiedino di olive verdi in salamoia

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

La genesi del nome deriva dal gusto e colore del cocktail. Questi ricordano un'epoca lontana che ritroviamo nelle illustrazioni dei vecchi libri di bar quando signore con vestiti pomposi andavano a bere drink nell'elegante coppetta. Un'epoca lontana e affascinante, la Belle Epoque appunto. La ricetta proposta è uno short drink in coppetta dove risalta il gusto dell'Aperitivo Fiori di Sambuco grazie anche al Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi, che aiuta a chiudere il cocktail. Il tocco finale è il mezzo spoon bar di salamoia di olive verdi che dona sapidità.

Tenente Garcia

ORIGINAL

di Giorgio Facchinetti

3,5 cl
Tequila aromatizzata al peperone

2,5 cl
Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

2 cl
Lime

Crustas di cioccolato

ABV 19

METODO	BICCHIERE	GARNISH
Shake & Strain	Coppa	Foglie di menta

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Un drink ispirato al celebre personaggio di Zorro, una figura dall'aspetto burbero ma dal cuore tenero. E Tenente Garcia è proprio così. La base di tequila aromatizzata al peperone da struttura al drink, mentre l'Aperitivo Fiori di Sambuco dona la dolcezza e l'aroma floreale. La crustas di cioccolato è il tocco finale che si sposa perfettamente con il sapore del peperone e dei fiori di sambuco.

Spicy Flower

ORIGINAL

di Giorgio Facchinetti

3,5 cl
Rum scuro

2,5 cl
Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

2 cl
Lime

1,5 cl
Sciroppo di mango

2 dash
Tabasco

ABV 16

METODO
Shake & Strain

BICCHIERE
Double rock

GARNISH
Peel di agrume

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Immagina di annusare un fiore che ti rievoca vecchi ricordi. E lo annusi in maniera così intensa che alla fine ti pizzica un po' il naso. Ecco, lo Spicy Flower a base di Aperitivo Fiori di Sambuco è proprio questo: un'esplosione di sapori floreali condita da un retrogusto piccante.

Tutto Bianco

ORIGINAL

di Igor Tuliach

4 cl
Vodka

2 cl
Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

1 cl
Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi

2 cl
Piemonte doc Chardonnay

ABV 23

METODO
Mixing glass

BICCHIERE
Old fashion

GARNISH
Peel di agrume

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Una strepitosa sinfonia di gusto. Tutto Bianco è un drink fresco, delicato e profumato. La Vodka bianca dona supporto alcolico senza dare gusti particolari a un drink dove la voce grossa la fa l'Aperitivo Fiori di Sambuco con il suo gusto dolce. Il Vermouth di Torino Superiore Bianco aiuta invece per la chiusura del drink. La zesta di limone e d'arancio danno il tocco finale al profumo.

AmeriCarlo

TWIST ON CLASSIC

di Gianluca Amoni

6 cl
Bitter Gamondi

6 cl
Amaro Gamondi

Splash di acqua tonica

ABV
21

METODO
Mixing glass

BICCHIERE
Old fashioned

GARNISH
Scorza di agrume

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Si interpreta un classico della tradizione italiana - l'aperitivo Americano - aprendo il ventaglio aromatico del drink a gusti più "facili" e delicati.

Il Nurin

TWIST ON CLASSIC

di Gianluca Amoni

6 cl
Bitter Gamondi

4 cl
Nurin - Riserva del Fondatore

4 cl
Vermouth di Torino
Superiore Rosso Gamondi

ABV
22
CIRCA

METODO
Mixing glass

BICCHIERE
Ampia coppa
Champagne

GARNISH
Scorza di limone

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Il Nurin ha un corpo robusto e importante nel quale si distinguono nitidamente le note di Nurin – Riserva del Fondatore, amaro affinato in botte realizzato sulla ricetta storica di Teodorico Negro, erborista di Cessole. Un drink dal sapore deciso e profumato.

Teodoro Negro-Ni

TWIST ON CLASSIC

di Gianluca Amoni

6 cl
Bitter Gamondi

6 cl
Amaro Toccasana

3 cl
London dry gin

ABV 24

METODO	BICCHIERE	GARNISH
Build	Old fashioned	Spicchio d'arancia

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Rivisitazione di un classico della miscelazione che sprigiona un gusto unico dal sapore amaricante grazie al Bitter Gamondi e all'Amaro Toccasana.

Gamondi Shakerato

TWIST ON CLASSIC

di Christian Olivari

6 cl
Bitter Gamondi

1 cl
Mr Higgins - Gin

ABV 27,5

METODO	BICCHIERE	GARNISH
Shake & double strain	Coppetta ghiacciata	Peel di limone

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

"Bitter e un goccio di gin" è senza dubbio uno degli aperitivi più classici ed amati della tradizione italiana. Il nostro gin, con sentori accentuati di ginepro, dà freschezza alla ricetta. Bitter Gamondi regala invece calore e una lunga e piacevole persistenza. Un drink all day da bere in compagnia o da soli!

Beet

LOW ALCOHOL

di Gianluca Amoni

6 cl
Crème de Cassis Gamondi

2 cl
Succo di barbabietola

2 cl
Succo di lime

Top di ginger ale

METODO
Build su ghiaccio pilè

BICCHIERE
Old fashioned

GARNISH
Spiedino di frutti rossi

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Un cocktail intenso e torbato. Dall'unione tra barbabietola e frutti rossi si ottiene un sapore tanto unico quanto inaspettato.

Gamondi Mule

LOW ALCOHOL

di Christian Olivari

5 cl
Amaro Gamondi

3 cl
Succo fresco di limone

Top di ginger beer

METODO
Build

BICCHIERE
Mug in rame

GARNISH
Zenzero e ciuffo di menta

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Il Moscow Mule, in piena Guerra Fredda, sdoganò la vodka russa nel mercato americano. Un peacekeeper che qui proponiamo in una versione light, armonica, dissetante. Il nostro Amaro Gamondi - dal carattere gentile, erbaceo, balsamico - unito al succo fresco di limone, dona al palato una freschezza irresistibile. La ginger beer, sexy e pungente, dà la pennellata miracolosa.

Sparkle Gamondi

LOW ALCOHOL

di Gianluca Amoni

6 cl
Bitter Gamondi

Top di gazzosa

ABV 6

METODO	BICCHIERE	GARNISH
Build	Tumbler alto pieno di ghiaccio	Fetta di limone

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Un drink brillante e alla portata di tutti. Semplice da eseguire, dissetante e dal sapore in piacevole equilibrio tra il dolce e l'amaro. La bassa gradazione alcolica di Spakle Gamondi invita a berne un altro e un altro ancora.

Lady in Bianco

ULTRAPOP

di Christian Olivari

3 cl
Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi

1 cl
Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

8 cl
Spumante Metodo Classico Saten

1
Zolletta di zucchero
(da sciogliere in un goccio di soda nel bicchiere)

3
Gocce di bitters alla cannella

ABV 15 CIRCA

METODO	BICCHIERE	GARNISH
Build	Flûte elegante	Peel di agrumi

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Questo è il tempo giusto degli aperitivi in bianco. Così abbiamo preso l'intramontabile Champagne Cocktail e gli abbiamo dato una veste elegante. Il trucco? L'aggiunta di Vermouth bianco superiore Gamondi. Un prodotto che sbalordisce per il suo gusto morbido, floreale, dato da un mix armonico di sambuco, timo, vaniglia, cannella e noce moscata.

New Orleans

di Gianluca Amoni

5 cl
Bitter Gamondi

3 cl
Crème de Cassis Gamondi

5
Gocce di Peychaud's Bitters

Top di soda

ABV 17

METODO
Shake and strain

BICCHIERE
Tumbler alto

GARNISH
Candy bitter

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Assistiamo a un allineamento di pianeti quando il ribes nero incontra la parte amaricante del Bitter Gamondi. A chiudere il cerchio di fortunata congiunzione astrale ci pensano alcune gocce speziate di aromatic bitters dalla Louisiana.

Time to Be Happy

di Christian Olivari

5 cl
Aperitivo Gamondi

8 cl
Prosecco rosé

Top aria di Amaro Gamondi

ABV 13

METODO
Build. Per l'aria aggiungere 1 cucchiaino di emulsionante sucroestere all'amaro e montare il composto con un frullino.

BICCHIERE
Calice da vino

GARNISH
Ciuffo di menta

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Et voilà! Questo è uno Spritz in guanti bianchi che mette in mostra tutta la versatilità di Aperitivo Gamondi. Il Prosecco rosé dona un tocco particolare al gusto agrumato dell'aperitivo, mentre l'aria alcoolica, fatta con il nostro Amaro Gamondi, conferisce una nota balsamica ed erbacea al drink.

Vecchia Scuola

di Christian Olivari

5 cl
Amaro Gamondi

1 cl
Liquore Mandarinetto

3
Gocce bitter alla cannella

Top bibita chinotto

ABV 20

METODO
Build

BICCHIERE
Collins

GARNISH
Spicchio d'arancia

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Un aperitivo vecchia scuola, il classico china e chinotto degli anni Sessanta, rivisto in chiave attuale. L'amaro si sposa alla perfezione con il dolce/amaro del chinotto. Il liquore al mandarino offre uno spunto marcato e citrico all'erbaceo dell'amaro. Il tutto viene arrotondato dalle componenti speziate e dolci di un aromatic bitters alla cannella.

Bianco Sambuco

di Gianluca Amoni

6 cl
Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi

3 cl
Triple sec

3 cl
Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi

ABV 15

METODO
Build su ghiacchio pilé

BICCHIERE
Tiki mug

GARNISH
Ghiaccio pilè, ananas essiccato e stecca di cannella

LE CARATTERISTICHE DEL DRINK

Questa è una mistura anytime, da sorseggiare in qualsiasi momento della giornata. Il modo ideale per fare emergere il Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi e le note floreali del sambuco.

GAMONDI
1890

Via Statale, 3
Cossano Belbo (CN) ◆ 12054
Email info@toso.it
Telefono +39 0141 83789

gamondi.it