

Spesso ci ritroviamo a bere drink dei quali non sappiamo nulla, perché nascono? Come nascono? Ma soprattutto in che modo hanno influenzato la cultura degli uomini che ne hanno tessuto le lodi, perché ricordiamolo, come la cucina, il bere miscelato va di pari passo con la **STORIA** ed i suoi eventi, dai pirati ai corsari, dagli alchimisti ai ciarlatani.

Abbiamo quest'anno selezionato **11 COCKTAIL STORICI**, alcuni più conosciuti ed altri meno, per farvi scoprire nuovi gusti e nuove ricette. Ad ogni drink **CLASSICO** dell'epoca abbiamo associato un **TWIST**, una variante dei nostri tempi con ingredienti e tecniche appartenenti alla nostra linea temporale.

Noi cambiamo, tutto cambia con il passare del **TEMPO**, e così cambiano tradizioni, usi e costumi, ma soprattutto, i gusti...

I viaggiatori del tempo del Tickety Boo vi accompagnano in questa **AVVENTURA TEMPORALE** tra colori odori e sapori tutti nuovi! Adesso la scelta spetta solo a voi:



CLASSIC OR TWIST?

Classic ...

Floradora

GIN PHILLIPS
LIMONE
LAMPONE
GINGER ALE

7

Questo cocktail prende il nome da una commedia musicale di enorme successo che debuttò per la prima volta a Londra nel 1899, e un anno dopo fu trasferita a Broadway. La storia racconta che in una festa dopo lo spettacolo, una delle bellissime signorine del cast, che beveva solo limonata, chiese al barman di inventare per lei qualcosa di nuovo e speciale che potesse sorprenderla. Jimmy O'Brien, un grande inventore di drink, fu convocato, miscelò sciroppo di lampone, lime, gin e ginger ale, quando lei lo provò, lo guardò ed improvvisamente lo baciò, ciò che accadde dopo quella notte è storia....



Abv 10,5%

Mr Boo

RHUM AGRICOLO
BIANCO - DILLON
BITTER
FALERNUM
LIMONE
TONICA

8



● Abv 9,5%

...Twist

Classic ...



Tommy's Margarita

TEQUILA BLANCO -
OCHO
AGAVE
LIME

8

Abv 16% ●

Alla fine degli anni '80 Julio Bermejo cominciò a collaborare attivamente nel ristorante di famiglia, il Tommy's Restaurant di San Francisco. Nel 1990 decise di twistare il classico Margarita sostituendo il triple-sec con lo **sciropo d'agave**, la ricetta fece il giro

del mondo portando il Tommy's Restaurant ad essere il punto di riferimento per gli amanti del tequila nel mondo. Grazie all'inconfondibile dolcezza e aromaticità dell'agave il Tommy's Margarita è un drink da bere in qualsiasi momento della giornata.



La Mamacita

TEQUILA BLANCO - OCHO
AMARO - SNAKE OIL
PEYCHAUD'S BITTER
MIELE CORIANDOLO
E TRIFOGLIO
LIME

8

● Abv 15,5%



...Twist

Classic ...



Voodoo Grog

RUM BIANCO -
PLANTATION THREE STARS
RHUM AGRICOLO BIANCO
- DILLON
PIMIENTO DRAM
MIELE DI CORIANDOLO E
TRIFOGLIO
PASSION FRUIT
POMPELMO ROSA
NOCE MOSCATA
LIME

8

Ricetta di **Trader Vic** della metà degli anni 50 circa.

Trader Vic è stato uno dei primi chef star americani del dopoguerra. Una delle sue caratteristiche era quella di fondere il mondo della cucina con quello dei drink.

La ricetta prevede Rum agricolo, succo di lime, succo di pompelmo, liquore di pimento, miele e sciroppo di frutto della passione, decorato con noce moscata.

Ad oggi Trader Vic's è una catena di ristoranti e tiki bar a tema polinesiano presenti in tutto il mondo.

Il drink è fresco e pieno di gusto, per viaggiare in Polinesia è questo quello giusto.

Abv 17% ●

Hocus Pocus

BOURBON WHISKEY -
PEAKY BLINDER
CACHAÇA CAPUCANA
INFUSO ALLA VANIGLIA
ANGOSTURA
LATTE DI MANDORLA
ZUCCA
LIME

8



● Abv 12,5%

...**Twist**

Classic ...



Batanga

TEQUILA BLANCO -
OCHO
LIME
SALE
COCA COLA 7



A città del Messico, c'è una piccola cantinola chiamata La Capilla, una delle principali tappe della lista dei desideri per i nerd di cocktail del mondo. La Capilla (letteralmente "la cappella") è la casa del batanga, una bevanda semplice creata negli anni '50 da

Don Javier Delgado Corona, il proprietario del bar. Il successo, apparentemente inspiegabile di questo cocktail, secondo Javier risiede nel suo rito di preparazione, ovvero mescolare gli ingredienti con il coltello utilizzato per tagliare i lime, sarà vero?

Abv 12% ●

Spumeggiante

BOURBON WHISKEY-
PEAKY BLINDER

GINGER FALERNUM-
MR THREE & BROS

CACHAÇA - CAPUCANA

MARRAKECH TEA

LIME

8

SODA AL MANDARINO

VERDE



● Abv 6,5%

...Twist

Classic ...

Trader Vic usava reinterpretare il modello del Daiquiri creando versioni sempre nuove ed interessanti. In questa particolare versione, fruttata, fresca e aromatica, Vic si ispira all'omonima spiaggia cubana, che, pur non

essendo una delle migliori dell'isola, era una delle sue mete favorite durante i frequenti soggiorni ai Caraibi. Si dice che in un suo sorso sia racchiuso tutto il calore del "Caribe".

Abv 13% ●

Siboney

DARK RUM-
PLANTATION
PASSION FRUIT
ANANAS
LIME

8



● Varvamingo's Punch

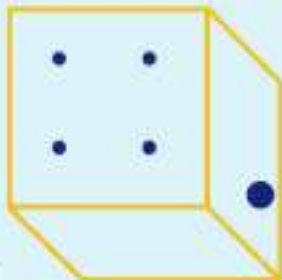
BOURBON WHISKEY-
PEAKY BLINDER
LIQUORE PESCA-
SATHENAY
CACHAÇA - CAPUCANA
TICKETY BITTER N°1
PASSION FRUIT
LYCHEES
LIMONE

8

...Twist



● Abv 8%



Classic ...

Mojito

RUM BIANCO-
PLANTATION
THREE STARS
ZUCCHERO
MENTA
LIME
SODA

7

Siamo nella seconda metà del 1500, quando uno dei più grandi **corsari** della storia: Sir Francis Drake, al servizio della corona Inglese, si dirige all'Havana per saccheggiare la città e rubare l'oro Azteco. Il famoso corsaro durante l'attesa prima dell'assalto entrò in contatto con una bevanda del posto composta da: **Aguardiente**, zucchero di canna, lime e **Hierbabuena**, una mistura che egli stesso iniziò a dispensare tra i suoi uomini inizialmente, e che successivamente diventò nota in tutti i caraibi col nome di **Draquesito**! Il **Draquesito** nella seconda metà del 1800 venne modificato, gli venne sostituito l'aguardiente con il Ron e nacque così il Mojito, derivante dalla parola **mojo** cioè piccolo incantesimo.



Abv 14%

Mojito Agricolo

RHUM AGRICOLO BIANCO
- DILLON
SUCCO ALOE VERA
ZUCCHERO
MENTA
LIME

8



...Twist

● Abv 17,5%

Classic...

Abv 12%

Nel 1944, in un giorno non ben definito, Victor Bergeron in arte **"Trader Vic"** riceve la visita di una coppia di amici di Tahiti nel suo ristorante ad Oakland, per loro Vic crea un cocktail speciale per l'occasione. La signora dopo il primo sorso esclama "Mai tai - roa ael" (fuori dal mondo, il migliore!), Victor decide così che quello sarebbe stato il nome della sua creazione.



Mai Tai

RHUM AGRICOLO
BIANCO - DILLON
RUM JAMAICANO
ORANGE CURAÇAO
ORZATA
LIME

● Abv 16,5%

First Reaction Shock!

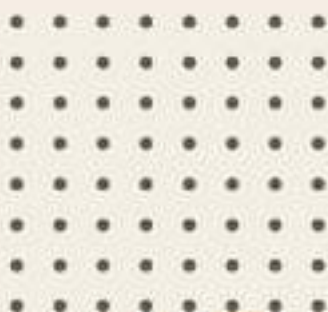
DARK RUM -
PLANTATION
CRÈME DE BANANA
PEA FLOWER TEA
MANDORLA
FAVA TONKA
LIME

8



...Twist

Classic ...



Si conosce poco sull'origine storica del Paloma, alcuni credono che prenda il nome da La Paloma ("La colomba"), la popolare canzone composta all'inizio degli anni '60 dell'Ottocento, altri affermano che è stato creato dal leggendario Don Javier Delgado Corona, proprietario e barista di La Capilla, a Tequila, in Messico. Non ci è dato sapere con esattezza le origini di questo drink magnifico, ma quello che con esattezza sappiamo, è che la combinazione di tequila, lime, pompelmo e sale, una volta provata è impossibile dimenticarla!

Paloma

TEQUILA BLANCO -
OCHO

LIME

SALE

SODA AL POMPELMO

7



Abv 11,5% ●



Mentira

CACHAÇA - CAPUCANA
AMARO - SNAKE OIL
BITTER AL CIOCCOLATO
VANIGLIA
LIME
SODA AL POMPELMO

8

Abv 9,5%

...Twist

Classic ...



Inventata dal maestro barman Sam Ross al Milk And Honey di New York, questa bevanda è così chiamata, in onore del premio Nobel Alexander Fleming, lo scozzese scopritore della penicillina, un medicinale dalle proprietà benefiche e terapeutiche. Anche se forse non merita un premio Nobel per la chimica, forse la combinazione di zenzero, miele, limone e whisky dovrebbe far guadagnare al signor Ross l'appartenenza automatica al Mensa.

Abv 14,5% ●



Penicillin

SCOTCH WHISKY -
POLITICIAN

LIQUORE ALLO ZENZERO
MIELE CORIANDOLO E
TRIFOGLIO

ESSENZA DI TORBA
LIMONE

8

● Pokè Relax

BOURBON WHISKEY -
PEAKY BLINDER
TICKETY BITTER N°1
MARRAKECH TEA
ZENZERO
LIMONE

8



● Abv 14%

...Twist

Classic ...

La caduta del missionario ideato da **Don The Beachcomber** nel 1948, fu un cocktail studiato per essere consumato tra una portata e l'altra, colorato e sensuale, questo cocktail è stato uno dei cavalli di battaglia di uno dei più grandi geni della miscelazione.

Il grande successo di questo drink è dato dall'innovativa tecnica di preparazione di Donn, chiamata **flash-blend**, capace di donare ai drink una texture quasi vellutata!

La combinazione di menta, ananas fresca e miele locale dona a questo cocktail un sapore unico!

Missionary's Downfall

RUM BIANCO -
PLANTATION THREE STARS
LIQUORE PESCA - SATHENAY
MIELE DI CORIANDOLO
E TRIFOGLIO
ANANAS
LIME
MENTA

7

Abv 6,5 %



BOURBON WHISKEY -
PEAKY BLINDER

CACHAÇA - CAPUCANA
INFUSO ALLA VANIGLIA

AMARETTO ADRIATICO

MIELE CORIANDOLO E
TRIFOGLIO

MANGO

BANANA

LIMONE

MENTA

8

Abv 7%

Ticketytaka



+

...**Twist**

Classic...

Nel 1954 Ramon Monchito Marrero, barman del Caribe Hilton di San Juan (Portorico), creò un cocktail per rappresentare l'isola di Portorico in un bicchiere. La Piña Colada diventò presto uno dei best seller dei caraibi grazie anche alle navi da crociera che tornando a casa raccontavano di aver bevuto il drink più buono della loro vita. La popolarità della Piña Colada si diffuse così in tutta America, tanto che non vi era turista in vacanza che non si recasse all'Hilton di San Juan per provare la specialità di Monchito.

Piña Colada

RUM BIANCO-
PLANTATION THREE
STARS
ANANAS
COCCO
LIME

7

Abv 6,5 %



RUM BIANCO -
PLANTATION THREE 8
STARS
RHUM AGRICOLO BIANCO
- DILLON
LATTE DI MANDORLA
LYCHEE
PESCA
ZUCCA
LIME

**E Vedi
Che Ti Bevi!**

● Abv 7%



...Twist

Partnership...



Vicky e Vito sono apicoltori che hanno unito la loro comune passione in un progetto innovativo: Alveare da Favola.

Lo scopo è portare le persone a conoscere le api in un contesto speciale e sicuro all'interno di un'area di interesse naturalistico nell'Alta Murgia.

La produzione di miele è caratteristica perché raccoglie i profumi dei fiori del territorio d'origine e avviene seguendo il metodo di conduzione degli apicoltori "a impatto leggero e responsabile". Significa che le colonie di api vengono sorvegliate con discrezione, riducendo al minimo gli interventi umani.



SCAN ME

SCAN ME



COMPAGNIA DEI CARAIBI

MERCANTI DI MERCI E IDEE



Agavi, arance, riso, uva, orzo, mele e ciliegie, e ancora mandarini, canna da zucchero e malto, assenzio e anice stellato, prugne, ginepro, limoni, patate... Nei secoli l'uomo ha saputo mutare in spirito ogni dono della Natura. Si tratta di trasformazioni nobilissime, formule elaborate da sempre coinvolgendo la terra, l'aria, l'acqua e il fuoco, secondo regole alchemiche primordiali.

Il risultato è che oggi esistono migliaia di offerte e ogni giorno nasce una etichetta. Sembra un mondo dove è impossibile orientarsi, ma Compagnia dei Caraibi ha orientato l'ago della sua bussola in una direzione precisa: cercare solo prodotti che diano emozioni, prodotti che abbiano dentro il concetto di tempo e il concetto di luogo, che abbiano un'anima e una storia da raccontare.

I Nuovi Special

88 miles/hour

RUM DIPLOMATICO - MANTUANO
PLANTATION RUM "ISLE OF FIJI"
LIQUORE SALVIA E LIMONE
MIELE CORIANDOLO E TRIFOGLIO
12 LIME

Abv 14%



The Doc

Abv 11%



PLANATION RUM "ISLE OF FIJI"
MIELE CORIANDOLO E TRIFOGLIO
ZENZERO
LIMONE
CHINOTTO
12

5.11.55

Abv 17,5%

GINGER FALERNUM -
MR THREE & BROS

GIN MARE

LIQUORE FIORI DI SAMBUCO -
SATHENAY

ANGOSTURA

BLACK LIME

LIMONE
12



Gli Storici Tickety

Tickety Spritz

● Abv 9,5%

APEROL
PROSECCO
MARTINI FIERO
MANGO

7



Sparrow

● Abv 13%

NETTARE DI
PASSION FRUIT
VERMOUTH ROSSO
DARK RUM - PLANTATION
LIME

7



Pornostar on Rock

● Abv 12%

VODKA
LIQUORE AL
PASSION FRUIT
VANIGLIA
LIME

7



Alcol Free Cocktails

Red Lipstick

FRUTTI ROSSI
LIMONE
MELOGRANO
5



Green Aloe

ALOE VERA
LIMONE
SAMBUCO
MANDARINO VERDE
5

Yellow Daisy

ANANAS
ZENZERO
LIMONE
FALERNUM
5





Tickety Tapas



MASCALZONE (3 PEZZI):

Mini calzoncini pugliesi con ripieno di cipolla caramellizzata, alici e olive.

5€

SMOKED ROLLS (6 PEZZI):

Involtini di scamorzine affumicate e pancetta tesa al forno con farina di pistacchio, accompagnati da grissini.

4€

NACHOS:

Nachos con formaggio fuso, jalapeño, battuta di pomodorini, cipolla, tabasco. Serviti con salsa messicana e guacamole.

4.50€

TACOS (SOLO SABATO E DOMENICA):

Tacos con tartare di tonno "pinne gialle", guacamole, stracciatella, cipolla, pomodoro, cetriolo, lattuga e pistacchio.

6€

TORTILLAS:

Tortillas con pollo cotto a bassa temperatura, lattuga, formaggio, cetriolo, cipolla rossa, salsa cheddar, jalapeño.

5€

SALAMI & CHEESE:

Selezione di capocollo toscano, salame nostrano, salame di Norcia, caciotta alle vinacce e pecorino d'Abruzzo, tagliati al coltello, serviti con grissini.

10€

Formula Aperiboo

PER 2 PERSONE:



• 1 TORTILLAS

• TRIS DI OLIVE,
TARALLI E NOCI
BRASILIANE



• NACHOS

12 EURO

Glossario

Corsaro: era un privato cittadino autorizzato dal governo ad assalire e rapinare le navi mercantili delle nazioni nemiche. Nella cultura di massa, i termini "corsaro" e "pirata" sono spesso accumulati, il corsaro era in realtà un pirata legalizzato a tutti gli effetti e non considerato fuorilegge.

Aguardiente: parola di origine latinoamericana con la quale si identificano diversi tipi di distillati prodotti appunto in tutto il sud America. Tradotto letteralmente significa "acqua ardente" poiché la gradazione alcolica quasi sempre superiore ai 40°, "brucia" la gola del bevitore.

Hierbabuena: particolare varietà di menta che cresce spontaneamente nei paesi dell'America latina; la hierbabuena.

Trader Vic: Victor Jules Bergeron Jr. in arte Trader Vic, (10/12/1902-11/10/1984) fu uno dei barman più famosi e influenti della storia della miscelazione, fondatore del Trader Vic's, una catena di ristoranti in stile polinesiano sparsi in tutto il mondo. Vic fu autore di molte ricette divenute famose in tutto il mondo, tra le quali il famosissimo "Mai Tai".

Sciroppo d'agave: chiamato anche "nettare d'agave" è un alimento dolce utilizzato come edulcorante naturale. Viene prodotto dalla lavorazione di alcune Specie del Genere Agave ed è mediamente 1,5 volte più dolce del saccarosio. Viene prodotto estraendo il "nettare" dalla pianta, filtrandolo, riscaldandolo per scindere i polisaccaridi in zuccheri semplici e infine ridotto fino ad ottenere una consistenza sciropposa.

Donn The Beachcomber: Ernest Raymond Beaumont Gantt (22/2/1907-7/6/1989), in arte "Donn Beach", fu un contrabbandiere di rum dai caraibi, avventuriero, veterano di guerra, buisnessman e "padre fondatore" della cultura tiki. Donn Beach aprì il primo prototipo di tiki bar negli anni '30 ad Hollywood che successivamente espanse ad una catena di tiki restaurant in tutta America. Donn non ci mise molto a divenire un'icona di spicco nel mondo del Bar, inventando tantissimi cocktail entrati di diritto nei "classici" della miscelazione, primo su tutti fu il suo "Zombie" che lui stesso limitava a "massimo 2 per persona" data l'elevata gradazione alcolica.

Flash-blend: tecnica che prevede la frullata del cocktail di circa 10 secondi con una quantità di ghiaccio precisa per donare una texture differente dal regolare "frozen".

Mensa: associazione internazionale di cui possono far parte solo persone con un quoziente intellettivo superiore ai 148 punti (2% della popolazione mondiale).