

IL MENU DEI
Classici Allegri



S P I R I T I
A L L E G R I

MARGARITA

€ 6.00

Tequila, triple sec, succo di lime.

Servito senza ghiaccio in coppetta.

Era certamente uno che si godeva la vita il barman **Danny Herrera**, che, almeno così si racconta, innamorato di una starlette del cinema americano mescolò per primo gli ingredienti del drink nel ristorante del **Rancho La Gloria**, tra Rosarito Beach e Tijuana. Era il **1938**, e il barman "crea" il Margarita (che in latino significava perla) per il puro piacere di Marjorie King (da cui il nome), che non poteva bere altro distillato se non la tequila. Qualcun altro sostiene che fu proprio l'attrice a suggerire al barman di sostituire il gin del white lady, a cui lei era allergica, con della tequila. Era il **cocktail preferito da Jack Kerouac** nei suoi folli viaggi in Messico. L'autore di "On the road" non faceva sconti a nessuno in quanto a vizi ed esuberanza anche se consigliava: **"non bere per ubriacarti, ma per goderti la vita"**. E noi, Spiriti Allegri, non possiamo che dargli ragione.



PINÃ COLADA

€ 6.00

Rum bianco, succo di ananas, latte di cocco, ghiaccio, ananas.

Servito frozen in tumbler alto.

Come si può facilmente intuire, il suo nome significa, in spagnolo, "ananas colato". La sua storia è invece incerta: la più vecchia risale al 1800, quando il pirata portoricano Roberto Cofresì creò un cocktail a base di rum bianco e ananas per alzare il morale dei suoi uomini. Fu la prima Piña Colada, la cui ricetta andò persa con la morte del bucaniere, nel 1825. Altra versione, più credibile, è invece quella secondo cui la Piña Colada **fu inventata il 15 agosto 1954 da Ramon "Monchito" Marrero, a Porto Rico, nel bar Beachcombe dell'Hilton Caribe di Sab Juan**. Il barman aveva avuto ordine di realizzare un drink per i palati raffinati dei clienti e, dopo 3 mesi di prove, nacque quella che oggi chiamiamo Piña Colada. Un cocktail che non balza subito agli onori della cronaca, e che diventa famoso nel 1978 grazie alla canzone **"Escape"** di **Rupert Holmes**, conosciuta come "la canzone della Piña Colada".

MOSCOW MULE

€ 6.00

Vodka, succo di lime, ginger beer, zenzero fresco.
Servito con ghiaccio in tazza.

Un cocktail per nulla sovietico. Magari è il fascino della Grande Madre Russia a spingervi in mano l'inconfondibile tazza di rame. Peccato però che il "mulo di Mosca" non abbia nulla a che fare con il Cremlino, eccezion fatta per il distillato base, la vodka. **Tutto nacque in un bar di New York**, dove due imprenditori disperati si ritrovarono per tentare di risollevarne le proprie attività... uno è **John G. Martin**, che non riusciva a distribuire negli Stati Uniti la vodka Smirnoff, l'altro è **Jack Morgan** che stava cercando di lanciare senza successo la sua marca di Ginger Beer. Il resto è storia.



DAIQUIRI

€ 6.00

Rum chiaro, succo di lime, zucchero semolato.
Servito senza ghiaccio in coppetta.

Santiago di Cuba, 1898. Nel piccolo villaggio di Daiquiri, **naufraga un giovane marinaio americano**, scampato all'affondamento della sua nave Maine nel porto de L'Havana. È l'evento che scatenerà la guerra tra Spagna e Stati Uniti, ma lui che ne sa: è esausto, ha sete e si fionda nel primo bar che trova. Peccato che la mescita abbia da offrire solo del rum, ottimo, ma non proprio la bevanda più indicata per placare la sete. Così il marinaio se lo fa allungare con del succo di lime e ci aggiunge dello zucchero: ecco che nasce il primo Daiquiri.



spiritiallegri.it