



PIACERI ARTI ED ESSENZE

# SPIRITI

• ALLEGRI •



IL MENU DEI  
**Cocktails**







# Tiki Cocktails



Il termine prende il nome dai totem, scolpiti in pietra o in legno, raffiguranti divinità dalle sembianze umane, tipiche della cultura polinesiana, hawaiana e caraibica, esportata prima in America, in particolare in California e in Florida, poi in tutto il mondo da **Don the Beachcomber: l'inventore dei Tiki bar in chiave moderna.**

I cittadini americani, durante il Proibizionismo, per eludere il veto sull'alcol, per le vacanze prediligevano le spiagge delle calde isole, dove potevano sorseggiare un buon drink in relax.

La base tipica di questi cocktail è lo spirito caraibico per eccellenza: il **rum**, a cui si aggiunge l'**allegria** e l'**eccentricità...**  
Spiriti Allegri!



# Don Beach



Ernest Beaumont-Gantt, lascia ben presto la natia Louisiana per viaggiare in Giamaica, Australia, Nuova Guinea e Tahiti, per approdare infine in California, a **Hollywood**.

**Era il 1931 in pieno periodo del Proibizionismo** e Ernest con pochi dollari in tasca e senza molta scelta, trova impiego nelle cucine dei ristoranti cinesi di Chinatown, senza disdegnare il ben più redditizio lavoro di contrabbandiere o "rumrunner", trasportando clandestinamente whiskey dal Canada.

Ernest, diventato Donn (per via della sua attività da contrabbandiere a cui lo aveva iniziato addirittura il nonno), viene chiamato a collaborare con la produzione cinematografica South Seas per le sue vaste conoscenze sulla cultura tropicale.

Passano un paio d'anni e **nel 1933 trova in una piccola via a lato di Hollywood Boulevard un vecchio laboratorio sartoriale chiuso da tempo: lì sarebbe nato il suo locale.**



Cambia legalmente il suo nome diventando Donn Beach e chiama il suo locale "**Don The Beachcomber**" appunto.

**Nel 1934** con il Proibizionismo appena scomparso, Donn Beach comincia a creare i suoi primi celebri cocktails tropicali, che evocavano luoghi esotici e lontani, che facevano sognare e divertire una clientela sempre più vasta.

Interpretando a suo modo la miscelazione cubana, evolve il concetto "lime, zucchero e rum" creando miscele particolari che mai sono esistite nelle terre caraibiche del rum tantomeno in Polynesia, luogo a cui si riferiva l'ambientazione dei cocktails.

**"Se non potete arrivare al paradiso, lo porterò io da voi."**





## MISSIONARY DOWNFALL

€ 8.00

*Rum portoricano, succo di lime, foglie di menta, peach brandy, honey mix, purea di ananas.*

Servito frozen, in coppetta.

Creato nel primo ristorante polinesiano di Hollywood, il Missionary Downfall è uno dei cocktail che rappresenta al massimo il concetto di Tiki: un drink rinfrescante, erbaceo e delizioso. Oltre al suo gusto perfettamente equilibrato, il suo nome fu il suo successo, richiamando alla mente le cascate che trovavano i missionari quando durante la colonizzazione perlustravano le zone calde e verdeggianti delle terre lontane. Il cocktail apparve nel menu del Don The Beachcomber e diventò uno dei must dei californiani.

## ZOMBIE

€ 8.00

*Succo di lime, succo di limone, succo d'ananas, passion fruit, rum bianco, rum scuro, rum 151 proof, zucchero, angostura.*

Servito con ghiaccio, in tiki mug.

La leggenda narra che Don Beach inventò lo Zombie Cocktail per aiutare un cliente a smaltire i postumi di una sbornia prima di un incontro di lavoro. Il cliente ritornò pochi giorni dopo lamentandosi che il drink lo aveva trasformato in uno Zombie. Il suo gusto morbido e fruttato infatti nasconde il forte contenuto alcolico del drink. Per questo motivo Don Beach ne limitava la vendita a non più di due a testa.

## BIG BAMBOO

€ 8.00

*Lime, succo d'arancia, succo di pompelmo, passion fruit, rum scuro, rum ambrato, angostura bitter.*

Servito con ghiaccio, in tiki mug.

Quando il 28 dicembre del 1956 i fratelli Thorthon aprirono il Mai-Kai, sognavano in grande. Ispirati e affascinati dal locale "Don the Beachcomber" di Chicago che avevano visitato da ragazzini, volevano ricostruire, in Florida a Fort Lauderdale, un cocktail bar e ristorante con la stessa unica atmosfera che aveva creato The Don. Investono molto denaro e tutte le strategie di marketing a loro disposizione: il Big Bamboo ne era un esempio. Era uno dei loro cocktail più buoni ma la sua ricetta era segreta e poteva essere ordinato solo dai membri del Okola Maluna club, speciali clienti che avevano accettato e vinto la sfida di ordinare ognuno dei 48 cocktail a menu. Il cocktail era presentato in uno speciale mug, personalizzato per ciascun socio e a forma di bamboo appunto.

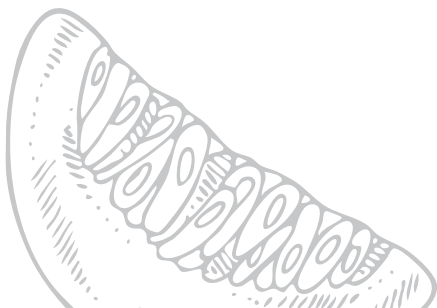
## DON SPECIAL DAIQUIRI

€ 8.00

*Succo di lime, honey mix, passion fruit, rum bianco, rum ambrato.*

Servito senza ghiaccio, in coppetta.

Se non avete mai chiesto un "Don's special Daiquiri" allora dovete rimediare al più presto. Questa è la versione tikizzata da Don The Beachcomber, famoso barman, del Daiquiri: dolcificato con lo sciroppo del frutto della passione ed il miele invece dello zucchero.



## PAIN KILLER

€ 8.00

*Succo d'ananas, succo d'arancia, crema di cocco, rum scuro.*

Servito con ghiaccio, in tumbler alto.

Il famigerato Painkiller è nato negli anni '70 al Soggy Dollar Bar, un piccolo locale che si trova su un lungo tratto di spiaggia di sabbia bianca a White Bay sull'isola di Jost Van Dyke nelle Isole Vergini britanniche. Non c'è un vero approdo per le barche, quindi chi arriva al Soggy Dollar ci arriva spesso nuotando... con tutti i soldi fradici. Questo antidolorifico liquido era inizialmente preparato con il rum locale, il Pusser, prodotto da un pescatore che si chiamava Charles Tobias. Il Painkiller fatto col Pusser diventò tanto famoso a livello locale che Tobias negli anni '80, chiese alla Royal Navy britannica il permesso di commercializzare il rum e sfidò Daphne Henderson, proprietaria del bar ed inventrice del cocktail, a colpi di shaker per capire quale fosse la ricetta segreta e perfezionarla.

Una stupefacente miscela Tiki in equilibrio tra agrumi, dolcezza e forza.



# Allegrì Esperimentì



Siamo Spiriti Allegrì.

Facciamo **cocktail di Spirito**.

Ci piace giocare e sperimentare con gli spiriti e le materie prime che selezioniamo in giro per il mondo o a km zero.

Una limited edition di cocktail che cambierà con l'evolversi delle stagioni e della loro disponibilità, mantenendo però invariato l'ingrediente principale: l'**allegria**.





## IPER VELOCE

€ 8.00

*Vermouth rosso, Vermouth bianco, sciroppo di artemisia, peperone rosso.*

### **Corposo e intenso.**

Servito in lampadina.

## CAPPELLO MESSICANO

€ 8.00

*Tequila reposado, mezcal, cristalli di sale marino, olio extravergine d'oliva, succo d'ananas, succo di lime, noce moscata.*

### **Affumicato e speziato.**

Servito con ghiaccio, in portaspazzolino.

## SAPORI D'ORIENTE

€ 8.00

*Yuzu agli agrumi, umeshu alla prunga, succo di limone, spuma di zenzero, sciroppo al gelsomino.*

### **Fine e leggermente piccante.**

Servito con aroma di rose, senza ghiaccio, in vaporiera giapponese.

## A PROPOSITO DI GIAPPONE

€ 8.00

*Saché, vodka, zucchero, acqua di riso, succo di limone.*

### **Leggermente dolce.**

Servito con arachidi al wasabi, senza ghiaccio, in coppetta.



## ROSARITA

€ 8.00

*Tequila reposado, pompelmo rosa, agave, succo di lime, aperol.*

**Bilanciato con retrogusto amaro.**

Servito senza e con ghiaccio, in coppetta.



## MARGARITA AL SAPORE MEDITERRANEO

€ 8.00

*Tequila, agave, succo di lime, shrub alle erbe mediterranee.*

**Dissentante.**

Servito con ghiaccio, in tumbler basso.

## GUERRA E PACE, COCKTAIL INTERATTIVO

€ 8.00

*Vodka, succo di lime e zucchero, crema di cassis, crema di mora.*

**Cocktail dalle due anime, secco e dolce.**

Servito con e senza ghiaccio, in fialetta.

## L'AMANTE

€ 8.00

*Gin, sciroppo al litchis, cannella, succo di lime e gocce di albume.*

**Dolce e corposo.**

Servito senza ghiaccio, in coppetta



## ANTIDOTO BALSAMICO

€ 8.00

*Acqua al cedro, liquore al bergamotto, succo di limone, sciroppo di zenzero.*

### **Leggermente docle.**

Servito senza ghiaccio, in fiaschetta.

## LADY CHATTERLEY

€ 8.00

*London n°3, dry gin, succo di limone, sciroppo di zafferano, spuma di frutti rossi.*

### **Bilanciato.**

Servito con ghiaccio, in tumbler alto.



# Birre



La birra è una delle più antiche bevande prodotte dall'uomo, risalente almeno al V millennio a.C. di cui esistono delle tracce su fonti scritte dell'Antico Egitto e della Mesopotamia.

Un tempo era molto in voga un detto popolare **"Chi beve birra campa cent'anni"** e noi non lo troviamo del tutto assurdo: oltre ad apportare alcune sostanze nutrienti, tra cui spiccano certe vitamine del gruppo B ed il potassio, **niente fa meglio alla salute di una serata in allegria tra amici.**



## IPA SCARBOROUGH FAIR

€ 5.00

*Birra artigianale senza glutine, non filtrata ad alta fermentazione dal profumo delicato con note di malto.*

### **Decisa e maltata. 6 % Alcol.**

Wold top Yorkshire Brewery. Inghilterra.

La Scarborough Fair Ipa, l'ultima nata in casa Wold Top, è una birra ad alta fermentazione, dal gusto deciso e maltato, adatta ai mercati di oltre manica. È la prima India Pale Ale prodotta dal piccolo birrifico inglese, frutto di un blend di tre malti d'orzo di Wold Top. L'attenzione ad ogni singola fase di produzione è portata al massimo fin dalla coltivazione degli ingredienti base, tant'è che per salvaguardare la flora e fauna locale senza alterare il terreno calcareo dove vengono coltivati i vari cereali, i campi vengono circondati da due metri di margine al fine di mantenere la biodiversità originale.

## PREMIUM PILSNER

€ 5.00

*Birra a bassa fermentazione dal profumo pulito con una nota piacevole di luppolo.*

### **Elegante con nota accentuata di luppolo. 4,8 % Alcol.**

Furstenberg. Germania.

I maestri birrai di Furstenberg, sempre alla ricerca di una nota particolare, hanno saputo regalare a questa birra il profumo inconfondibile della terra da cui proviene. Pur essendo la Furstenberg chiara una birra piuttosto leggera, i malti selezionati le danno una corposità piena ma delicata, e dall'aroma di luppoli pregiati deriva quel suo tipico sapore leggermente amaro. Ecco perchè riempie la bocca senza appesantire, rinfresca ed invita a gustarne ancora. La birra Furtenberg Pilsener, forte della tra-

dizione che racchiude, è un prodotto al passo con i tempi. Ha infatti una gradazione alcolica relativamente bassa (4,8 vol. %) perchè gli intenditori più esigenti vogliono essere ben svegli ed è leggera perchè con un estratto di malto pari all' 11 %, in un litro racchiude soltanto 1550 Kj, ovvero 370 Kcal. Il processo di produzione consente di convertire più zucchero in alcool per cui la pils risulta molto digeribile.

## HOPFNER KRAUSEN

€ 5.00

*Birra artigianale non filtrata a bassa fermentazione dal profumo fresco e giovane.*

**Corpo rotondo, con accento di lievito, fresco. 5,1 % Alcol.**

Hoepfner. Germania.

La Hopfner Krausen è una specialità di birra chiara con lievito naturale. Il malto forte di colore dorato di Hopfner e una dose delicata del luppolo più fine della regione Hallertau rendono questa birra particolarmente dolce, piacevole, frizzante! Il metodo di produzione è decisamente particolare. La Hopfner Krausen è prodotta con due mosti di cottura fermentati, poi uniti insieme e portati pazientemente con una nuova fermentazione alla giusta maturazione. Il birraio tedesco chiama questo procedimento "Aufkrausen". La birra Hopfen Krausen utilizza il lievito unico di tipo Hoepfner e contiene meno anidride carbonica, per cui risulta di facile digeribilità.









**spiritiallegri.it**