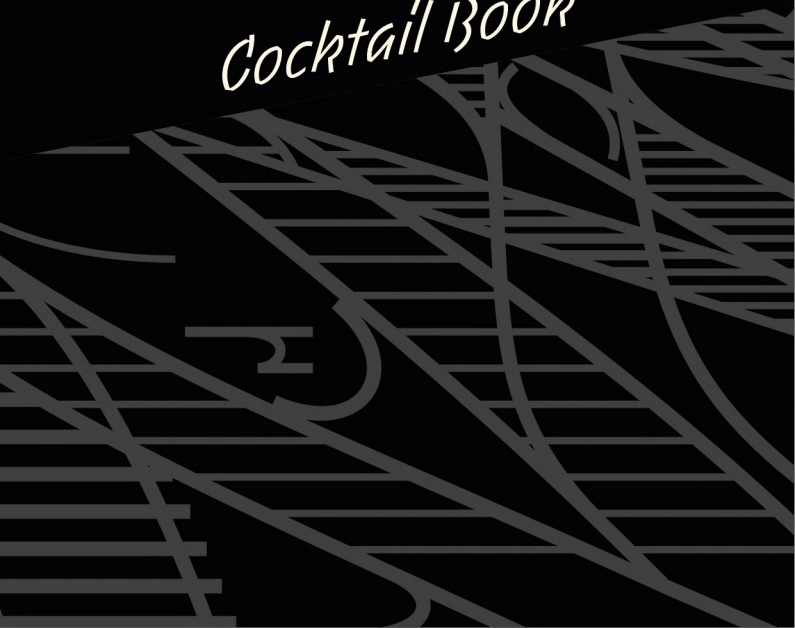




STRADA FERRATA

DISTILLERIA ITALIANA ORIGINALE

Cocktail Book





MANHATTAN ORIGINALE!

INGREDIENTI

1,75 OZ - NEW MAKE ORIGINALE

0,50 OZ - VERMUT BIANCO

4 DASH ANGOSTURA

GUARNIZIONE: CILIEGINA MARASCHINO

BICCHIERE: COPPETTA

Si narra che il primo MANHATTAN fu ideato e servito nel 1874 presso il Manhattan Club di New York. Un giorno, si racconterà di come nel 2022 il nostro NEW MAKE ORIGINALE ha dato vita ad una versione rivista, innovativa ed ancora più elegante di uno dei capostipiti della mixology. Godetevi la maestosa ricercatezza del nostro MANHATTAN ORIGINALE!. MANHATTAN ORIGINALE! si prepara mescolando tutti gli ingredienti all'interno di un mixing glass ghiacciato colmo per 2/3 di ghiaccio. Infine filtrandolo con uno strainer servire in un coppetta da cocktail ghiacciata, guarnire con una ciliegina al maraschino e godersi la bellezza del suo color rosa antico.



AGODOLCE

Ideato da BITTER Cocktail Experience - Firenze

INGREDIENTI

2 OZ - NEW MAKE ORIGINALE

¼ OZ - VERMUT BIANCO

GUARNIZIONE: 1 CIPOLLINA BORETANA IN AGRODOLCE

BICCHIERE: COPPETTA

Dare spazio al prodotto è una priorità e qui siamo in una situazione che rispecchia tale priorità. Scusate il gioco di parole sul nome ma ci stava come dedica ad Agostino il creatore di Strada Ferrata. Per realizzare AGODOLCE Raffreddiamo una coppetta e il mixing glass per poi versare sul ghiaccio del dry vermut. Mescoliamo e dopo qualche istante buttiamo via il vermut. Possiamo quindi versare all'interno il nostro ingrediente NEW MAKE ORIGINALE e mescolare fino a quando sarà ben freddo e diluito. Nel frattempo possiamo infilzare un paio di cipolle borrettane in agrodolce e inserirle nella nostra coppa dove andremo a versare il drink. Mi raccomando le cipolle devono essere mangiate prima che il drink sia finito. Enjoy!!!



DIRTY CAPPARIS

INGREDIENTI

3 OZ - CAPPARIS

¼ OZ - VERMUT BIANCO

GUARNIZIONE: CAPPERI O CUCUNCI IN SALAMOIA

BICCHIERE: COPPETTA

Se James Bond fosse nato a Pantelleria ora staremmo parlando molto probabilmente del nostro DIRTY CAPPARIS come suo cocktail prediletto. Sempre rigorosamente agitato e mai mescolato ma in chiave decisamente più sapida, dal colore verde delicato pronto a nascondere un carattere ammiccante e subdolo come la più classica delle Bond Girl. Questo è il nostro DIRTY CAPPARIS. Per realizzare il nostro DIRTY CAPPARIS riempite per 2/3 uno shaker con ghiaccio, aggiungete gli ingredienti agitate con vigore per qualche secondo. Servite in coppa da cocktail precedentemente raffreddata e guarnite con un cucuncio in salamoia o dei capperi.



SICH-CAPP

INGREDIENTI

1 - ¼ OZ - NEW MAKE CAPPARIS

¼ OZ - NEW MAKE ORIGINALE

¼ OZ - VERMUT BIANCO

GUARNIZIONE: PEPE DI SICHUAN

BICCHIERE: COPPETTA

SICH-CAPP è un incontro armonioso e avvolgente, un abbraccio di sensazioni ed eleganti effusioni tra il nostro NEW MAKE CAPPARIS ed il pepe di Sichuan. Un cocktail adatto a riesumare ricordi di viaggi esotici, profumi speziati ed eleganti incontri dal tenore alcolico importante. SICH-CAPP è un capitano di ventura che approda in un'isoletta in mezzo al Mediterraneo per puro caso e scopre i profumi, sapori e tutto il calore di Pantelleria e di uno dei suoi frutti più prelibati. Per realizzare il nostro SICH-CAPP raffreddate un mixing glass con tanto ghiaccio aggiungete gli ingredienti e mescolate con cura e servite filtrando il tutto in una coppetta ghiacciata. Guarnite con 4 o 5 grani di pepe di Sichuan e godetevi l'intensità di questo incontro. Enjoy!!!



BLOODY CAPPARIS

INGREDIENTI

2 OZ - NEW MAKE CAPPARIS

4 OZ - SUCCO DI POMODORO

½ OZ - SUCCO LIMONE

¼ OZ - SALSA WORCHESTERSHIRE

4 DASH TABASCO

BICCHIERE: TUMBLER ALTO

GUARNIZIONE: FOGLIE DI BASILICO FRESCO

Un cocktail mattutino mancava in casa SF, allora eccovi la scusa buona per degustare qualcosa di insolito e assolutamente rinvigorente! A seconda del NEW MAKE scelto potete decidere se teletrasportarvi davanti ad un barbecue con amici o ad un tavolino di un elegante cocktail bar vista mare verso l'ora di pranzo. Ad ognuno il proprio gusto e la propria scelta. BLOODY CAPPARIS invece è un viaggio sulle coste del mediterraneo, scegliete voi il percorso portatevi ma non dimenticatevi il sole e le sensazioni che questo delicato bloody mary realizzato con NEW MAKE CAPPARIS può regalarvi. Raffreddate il vostro succo di pomodoro come meglio credete. In un mixing glass ghiacciato e colmo di ghiaccio, in uno shaker o semplicemente in frigorifero. Conditelo con succo di limone, salsa worchestershire, tabasco e il nostro NEW MAKE CAPPARIS mescolate o shakerate infine servite in un tumbler alto colmo di ghiaccio. Guarnite con due foglie di basilico, oli essenziali di limone e buon viaggio!



LEVANTE MULE

INGREDIENTI

2 OZ - NEW MAKE LEVANTE

¼ OZ - SUCCO LIME

TOP GINGER BEER

2 DASH ANGOSTURA

GUARNIZIONE: FETTINA LIME DISIDRATATO

BICCHIERE: TUMBLER ALTO

Non di solo Moscow Mule vivrà l'uomo! Quindi, abbiamo deciso di rivisitare in chiave STRADA FERRATA il celebre Moscow Mule. Al posto di una banale vodka, aggiungiamo del NEW MAKE LEVANTE ed eccoti servito il nostro LEVANTE MULE! Succo di lime, ginger beer e Angostura fanno il resto enfatizzando il mix di spezie del nostro NEW MAKE LEVANTE arricchendolo con quella nota fresca e frizzantina tipica di questo long drink. Per realizzare il nostro LEVANTE MULE non dovete far altro che riempire di ghiaccio un tumbler alto o un boccale di rame se ne avete uno, aggiungere gli ingredienti e guarnire con una fetta di lime e di zenzero disidratati.



LEVANTONIC

INGREDIENTI

2 OZ - NEW MAKE LEVANTE

TOP INDIAN TONIC

GUARNIZIONE: FETTINA LIMONE O CIUFFO DI ROSMARINO

BICCHIERE: TUMBLER ALTO

LEVANTONIC è la nostra versione di un grande classico che abbatte l'arsura nelle giornate estive e rende tutto più bello. Il Gin Tonic. Il più classico dei long drink, dalla grande facilità di bevuta ma con quella nota speziata che solo un prodotto innovativo come NEW MAKE LEVANTE è in grado di dare. La secchezza di una Indian Tonic Water si abbina infatti elegantemente al bouquet aromatico e ricco del nostro NEW MAKE LEVANTE. La realizzazione è di una semplicità disarmante. Prendete un tumbler alto. Riempitelo di ghiaccio. Aggiungete 2 onces di NEW MAKE LEVANTE. Colmate con acqua tonica. Guarnite con limone o lime o arancio o fiori di zagara o rosmarino o bacche di ginepro o... quello che vi va.



FÜM FASHIONED

INGREDIENTI

2 OZ - NEW MAKE FÜM

1 ZOLLETTA DI ZUCCHERO

6/8 DASH ANGOSTURA

SPRUZZATA DI SODA

BICCHIERE: OLD FASHIONED

GUARNIZIONE: CILIEGINA AL MARASCHINO

La mission di STRADA FERRATA è il Whisky all'italiana? Bene, aspettate e ve la godrete magari anche sottoforma di cocktail. Per il momento potete godervi il big boss dei cocktail a base whisky con il nostro NEW MAKE FÜM. Pare che FÜM FASHIONED abbia già mietuto innumerevoli vittime, lubrificato anime, schiarito idee e fatto innamorare di sé chiunque abbia avuto modo di incontrarlo sulla propria strada. Che sia questo il modo migliore per godere del fascino burbero e lusinghiero del nostro NEW MAKE FÜM? Prendete un mixing glass ghiacciato e poggiate sul fondo una zolletta di zucchero. Aggiungete 6/8 dash di Bitter Angostura e la spruzzata di soda. Sciogliete mescolando o con un bar spoon il tutto e affinché gli ingredienti non siano perfettamente amalgamati. Nel mixing glass aggiungete una decina di cubetti di ghiaccio, versate il nostro NEW MAKE FÜM e mescolate a lungo filtrandolo in un tumbler basso, precedentemente ghiacciato e ricolmo di ghiaccio. Infine guarnite a piacere o con una ciliegina al maraschino o con oli essenziali di limone o arancio e il suo zest. Affinché gli ingredienti non siano ben miscelati e il nostro NEW MAKE correttamente diluito. Infine versate.



ANDATA & RITORNO

Ideato da BITTER Cocktail Experience - Firenze

INGREDIENTI

2 OZ - NEW MAKE FÜM

1 OZ - PUNT E MES

½ OZ - AMARO MARASSO

BICCHIERE: COPPETTA

GUARNIZIONE: ZEST ARANCIA

Quando berrete il primo avrete fatto il solo viaggio di andata quindi sarete costretti a berne un altro per il ritorno. Per gli amanti del dolciastro e amaro allo stesso tempo con un sentore di sottofondo affumicato è la scelta giusta. Raffreddiamo un mixing glass e una coppetta cocktail e appena siamo pronti versiamo il Füm, il Punt e Mes e il nostro amaro Marasso, per poi iniziare a mescolare per raffreddare e diluire il prodotto fino a raggiungere il perfetto equilibrio. Versiamo in coppa e decoriamo con twist di arancia sprigionando gli oli essenziali sulla coppa.



BBQ MARY

INGREDIENTI

1- ½ OZ - NEW MAKE TORBATO

4 OZ - SUCCO DI POMODORO

½ OZ - SUCCO LIMONE

¼ OZ - SALSA WORCHESTERSHIRE

4 DASH TABASCO

BICCHIERE: TUMBLER ALTO

GUARNIZIONE: CRUST DI SALE E PEPERONCINO

Un cocktail mattutino mancava in casa SF, allora eccovi la scusa buona per degustare qualcosa di insolito e assolutamente rinvigorente! A seconda del NEW MAKE scelto potete decidere se teletrasportarvi davanti ad un barbecue con amici o ad un tavolino di un elegante cocktail bar vista mare verso l'ora di pranzo. Ad ognuno il proprio gusto e la propria scelta. BBQ MARY è un Bloody Mary realizzato con il nostro NEW MAKE TORBATO. Piccante, intenso e molto saporito non passa di certo inosservato. Il suo unico intento è quello di sconvolgervi le papille gustative con un'esplosione di sapidità! Raffreddate il vostro succo di pomodoro come meglio credete. In un mixing glass ghiacciato e colmo di ghiaccio, in uno shaker o semplicemente in frigorifero. Conditelo con succo di limone, salsa worchestershire del tabasco e il nostro NEW MAKE TORBATO. Mescolate o shakerate infine servite filtrandolo in un tumbler alto colmo di ghiaccio. Per una vera esplosione di gusto realizzate un crust di sale e peperoncino tritato sul bordo del vostro tumbler.



EL TORO

Ideato da BITTER Cocktail Experience - Firenze

INGREDIENTI

1- $\frac{3}{4}$ OZ - NEW MAKE TORBATO

$\frac{3}{4}$ OZ - SUCCO DI LIME

$\frac{3}{4}$ OZ - SCIROPPO D'ACERO

$\frac{1}{2}$ OZ - ACQUA FABA

BICCHIERE: COPPETTA

GUARNIZIONE: SPOLVERATA DI CURCUMA, CANNELLA E ZUCCHERO A VELO

Esattamente il drink perfetto per rimanere sorpresi, una combinazione di pochi e semplici ingredienti che ci regalano una soddisfazione immensa per il palato. Raffreddiamo una coppa e uno shaker per poi versare il nostro NEW MAKE TORBATO, lo sciroppo di acero e un freschissimo succo di lime. Shakeriamo con tutta la nostra forza e filtriamo con l'aiuto di un passino il drink nella coppa, che in precedenza avremo spolverato con curcuma e cannella e senza aspettare altro tempo beviamocelo!!! Quindi siediti e affidati al Barman.



HOPTONIC

INGREDIENTI

2 OZ - NEW MAKE CASCADIAN

TOP INDIAN TONIC

GUARNIZIONE: ZEST ARANCIA

BICCHIERE: TUMBLER ALTO

Distillare e brassare. Brassare e distillare. Queste sono le uniche due regole fisse in casa STRADA FERRATA. Aggiungiamoci un occhio curioso nel modo della Mixology e il gioco è fatto; eccovi HOPTONIC. Un semplice long drink realizzato con il nostro NEW MAKE CASCADIAN. Un bilanciamento spontaneo e facile tra i profumi dei luppoli utilizzati per realizzare il nostro CASCADIAN e l'amaro fresco di una tonica secca e immediata. Realizzarlo è quanto di più istintivo ci sia. Tumbler alto, ghiaccio, due once di NEW MAKE CASCADIAN e Tonica Indian a colmare il bicchiere. Se proprio volete potete aggiungere uno zest di arancia e dare una spruzzatina di oli essenziali sul bicchiere.



MASSONI

INGREDIENTI

1- $\frac{3}{4}$ OZ - AMARO MARASSO

TOP CEDRATA TASSONI

GUARNIZIONE: ZEST DI LIME

BICCHIERE: TUMBLER ALTO

MASSONI è un incontro inatteso e armonioso che proprio non ti aspettavi. Un amaro, decisamente amaro. Incontra la dolcezza e il profilo agrumato della più classica e nota delle cedrate. Così nasce un long drink dissetante e delicato da bere freddissimo. Per farlo non vi resta che aggiungere in un tumbler alto pieno di ghiaccio il nostro AMARO MARASSO e colmare con della Cedrata Tassoni. Guarnizione a piacere, noi ci mettiamo uno zest di lime fresco che esalta la nota agrumata e il finale leggermente amaro di questo drink.

Scopri di più su stradaferrata.xyz



Via Montello 41 20831 Seregno MB
info@stradaferrata.xyz