


---

**POSCARGANO**

---

CIBO E OSPITALITÀ DAL 1890



*Non ci può essere un buon modo di vivere dove non c'è un buon modo di bere.*

**Benjamin Franklin**

Il cocktail ha rappresentato per le società del novecento un prodotto fondamentale per il "bon vivre sociale".

Dagli hotel Newyorkesi di fine '800 passando per i caffè di tutta Europa è arrivato sino a noi con molte sfaccettature di gusto sensoriali ed estetiche.

Noi proponiamo tutti i grandi classici della miscelazione internazionale che hanno segnato la storia di luoghi e personaggi, dal Clover Club nato a New York fino al Negroni del conte Camillo al caffè Casoni, con i migliori prodotti che la liquoristica nazionale ed internazionale ci offre, tutto ovviamente sempre accompagnato da un nostro piccolo tocco.



# INCONTRI

Vermouth / Gin

Mirtilli / Timo / Lavanda / Aceto Balsamico

*L'incontro tra i profumi del bosco e quelli della montagna  
Cocktail fresco e gustoso, in cui l'acidità dei mirtilli si fonde  
a quella dell'aceto balsamico, in cui i profumi di timo e  
lavanda diventano una cosa sola.*

€ 8,00





# RADICI

Campari / Rum Agricolo  
Barbabietola / Cacao / Genziana

*Un albero senza radici è solo un pezzo di legno  
I caldi sentori del cacao abbracciano le sfumature terrose  
della barbabietola, la genziana persiste sul finale.*

€ 8,00

**POSCARGANO**



# TERROIR

Pedro Ximénez / Scotch Whisky Torbato  
Viparo / Bitter all'Oliva Taggiasca

*Il termine "Terroir" indica il rapporto che lega un prodotto alle caratteristiche del microclima e del suolo in cui è coltivato*

*Tutti gli ingredienti sono fortemente legati al loro territorio per creare un cocktail dalle note sapide, torbate e salmastre.*

€ 8,00





# ODORI

Tequila / Mezcal

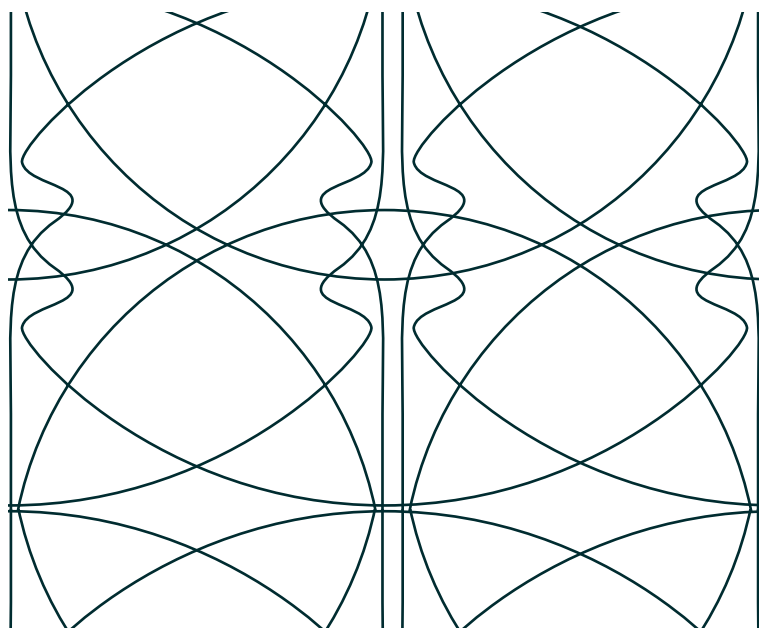
Pomodorini / Basilico / Origano / Peperoncino

*E se trasformassimo l'idea di una pizza alla marinara in un cocktail?*

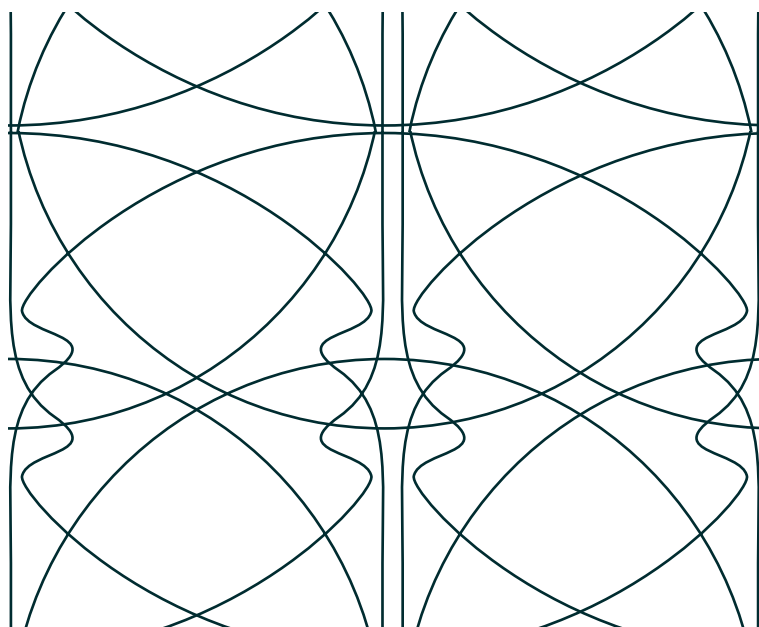
*Twist sul Bloody Mary ispirato agli odori della cucina mediterranea.*

€ 8,00

**POSCARGANO**



DA  
ABBINARE  
AI NOSTRI  
DOLCI





# PROFUMI

Campari / Rum Agricolo / Vin Brulè  
Fiori d'Arancio / Ylang-Ylang

*Nulla sveglia un ricordo quanto un profumo*

*Una rivisitazione del Campari Sour dalle intense fragranze floreali, in cui le note bitter vengono armonizzate da quelle speziate.*

€ 8,00

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Perla Rubino, Persefona, Cheesecake Lampone





# ORIZZONTI

Bourbon Whiskey / Amaretto  
Bergamotto / Pittura di Vino Rosso

*Oltre un orizzonte c'è un altro orizzonte*

*Un New York Sour scomposto in cui le dolci note di mandorla abbracciano la freschezza e l'acidità del bergamotto.*

€ 8,00

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Bavarese ai Tre Cioccolati



# CONTAMINAZIONI

Rum Cubano / Nocciola  
Menta / Cocco

*La contaminazione culturale come opportunità di crescita e sviluppo*

*Un drink "astratto" in cui l'idea di un Mojito si ibrida all'idea di un dessert.*

€ 8,00

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Cappuccina, Torta dei Caraibi



# LOST IN THE GARDEN

Vodka / Liquore alla Violetta / Rabarbaro  
Succo di Limone / Sciroppo di Frutti Rossi

*Immagina di essere perso in un giardino*

*Le fresche note della violetta incontrano quelle intense di lampone, mora e ribes; il limone e la vodka chiudono questo perfetto cerchio.*

€ 7,00

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Perla Rubino, Cheesecake Lampone, Torta dei Caraibi

# LO STRANO CASO DELLA MISCELAZIONE ITALIANA

L'Italia vanta storie secolari legate ai liquori, la cultura americana influenzò solo parzialmente i nostri costumi. Amari, vini aromatizzati, vermouth, grappa e prosecco sono il nostro patrimonio più grande, che andò a comporre le bevande più illustri dell'epoca. Città come Milano, Torino, Roma, Venezia e Firenze furono protagoniste di questo fenomeno, dalla pasticceria di Merendazzo, dove lavorava Carpano, passando per l'Harry's Bar di Giuseppe Cipriani, fino al Caffè Casoni, dove era solito andare Camillo Negroni.

**SPRITZ** € 6,00

*Aperol, prosecco, soda.*

**NEGRONI** € 7,00

*London dry gin, Campari, vermouth rosso.*

**NEGRONI SBAGLIATO** € 7,00

*Vermouth rosso, Campari, prosecco.*

**AMERICANO** € 6,00

*Vermouth rosso, Campari, soda.*

**MILANO-TORINO** € 6,00

*Vermouth rosso e Campari.*

**CARDINALE** € 7,00

*London dry gin, vino riesling, Campari.*

**GARIBALDI** € 7,00

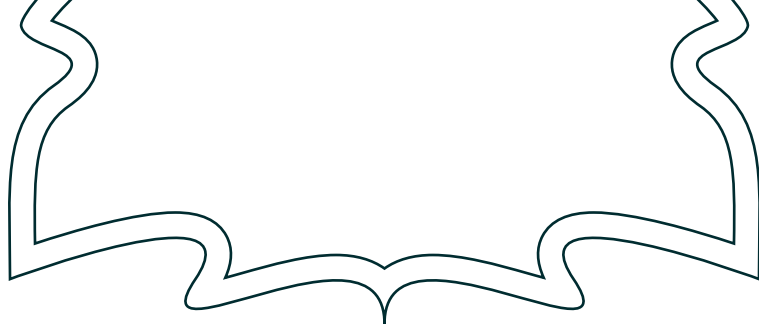
*Campari, succo di limone, sciroppo bergamotto e arancia rossa, soda al mandarino e bergamotto.*

**ROSSINI** € 7,00

*Gelato alla fragola, limone, prosecco.*

**BELLINI** € 7,00

*Purea di pesca, prosecco.*



# UN SOGNO CHIAMATO CUBA

Mentre negli Stati Uniti veniva promulgato il "Volstead act", a Cuba si creò un vero e proprio turismo dell'alcool. L'economia cubana durante il proibizionismo americano si concentrò fortemente nel settore dell'ospitalità e del ricevimento. Aprirono molti illustri hotel e lussuosissimi bar che ospitarono tutto il "jet set" dell'America degli anni 20. Ernest Hemingway, Dorothy Gish, Mary Pickford, El Presidente Machado, sono solo alcuni personaggi che resero celebre quest'isola e questo periodo storico.

## HEMINGWAY SPECIAL € 7,00

*Rum Mix bianco, succo di lime, marmellata di pompelmo e bergamotto, sciroppo al lemongrass.*

## MARY PICKFORD € 7,00

*Rum Mix bianco, succo di lime, Maraschino, succo d'ananas, sciroppo di granatina.*

## MOJITO € 6,00

*Rum mix, lime, zucchero bianco, menta e soda.*

## CUBA LIBRE € 6,00

*Rum mix, succo di lime, Coca Cola.*







# LA VECCHIA EUROPA SI RINNOVA

L'eco del proibizionismo si fece sentire anche nella bella, ma vecchia Europa. Bartender che persero il lavoro si trasferirono a Londra, Parigi, Venezia e Roma, portando con se la grande tradizione del bere miscelato. Miscelazione che venne influenzate dai costumi europei, segnando la storia della nostra civiltà.

€ 7,00

## WHITE LADY

*London dry gin, succo di limone, Aperol, Cointreau, marmellata di arancia, sciroppo di tè speziato, bianco d'uovo.*

## FRENCH 75

*London dry gin, succo di limone, sciroppo ai fiori di sambuco, marmellata di albicocche, bianco d'uovo, champagne, champagne bitter.*

## BLOODY MARY

*Vodka alla cipolla e peperoncino, liquore al peperoncino, succo di pomodoro e lime, bitter al sedano, salsa Worcestershire.*



**POSCARGANO**





# LIVING AS IF YOU WERE IN NEW YORK

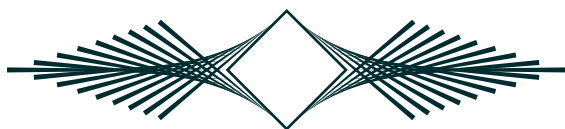
La città di Broadway, Wall Street, dei premi Pulitzer e dei musei d'arte, che più di ogni altra ha avuto un'enorme influenza per la cultura occidentale nel '900, non potevano che nascere qui alcuni dei cocktail che hanno segnato la storia.

**CLOVER CLUB** € 7,00

*London dry gin, Vermouth rosso e dry, succo di limone, marmellata di frutti rossi.*

**COSMOPOLITAN** € 7,00

*Absolut citron, Cointreau, succo di lime, Cranberry.*



# TERNI, LA NEW YORK ITALIANA

La Terni a cavallo degli anni '70 e '90 del '900 vantava moltissimi luoghi dove si potevano consumare bevande miscelate. Caso unico nel panorama provinciale delle città italiane e anche nel contesto internazionale. Carmelo da Evangelisti, Rolando al Rendez Vous, Felice e Francesco Santocchi a Poscargano, crearono delle ricette che ancora oggi sono dei veri e propri must dell'aperitivo ternano.

**PERSICHETTO** € 6,00

*Vodka, liquore alla pesca, prosecco.*

**PERSICHETTO TWIST** € 7,00

*Vermouth rosato, liquore alla pesca, succo di limone, sciroppo alla rosa e prosecco.*

**SPRITZ DELLA CASA** € 7,00

*Aperol, liquore al rabarbaro, succo di limone, sciroppo al mandarino, prosecco.*



# DA CUBA AD HOLLYWOOD, LA TIKI ERA

Mentre in Europa e Cuba si stava divulgando il verbo del bere miscelato, in America stava finendo il proibizionismo. Siamo nel 1933, i bar riaprono i battenti, ad Hollywood un imprenditore illuminato di nome Ernest Beaumont Gant, aka: Don the Beachcomber, darà vita ad un fenomeno di costume che segnerà la storia degli Stati Uniti nell'era post bellica. Inizierà la Tiki Era nell'ospitalità, lo seguirà un altro genio di nome Trader Vic, i quali inventeranno due bevande icone simbolo di quest'epoca.

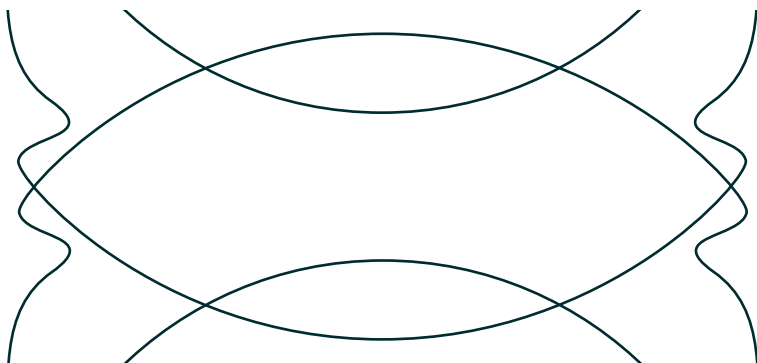
## MAI TAI

*Rum mix, succo di lime, orzata, Grand Marnier.*

## ZOMBIE

*Rum mix scuro, succo di lime, Don's mix, Falernum, Pernod, sciroppo di granatina, Angostura bitter.*

€ 8,00



# MARTINIS

Il Dry Martini è il cocktail icona del bar, la sua aura va oltre la bevanda.

"La bravura di un barman si misura dalla sua capacità di fare un Martini"

Questa è la frase che ti viene insegnata quando inizi a fare questa professione.

Amato da Ernest Hemingway, Dorothy Parker, Humphrey Bogart. Umberto Eco coniò persino un termine i "Martiniani" ovvero "personaggi che riconosci per il ben vestire e la comodità delle scarpe".

Per Ian Fleming doveva essere la bevanda del suo alter ego: James Bond.

Non è possibile capire i costumi del bon vivre nel '900 se non si conosce questa magica bevanda, che affascinò tanti barman che ne idearono una personale variante.

## DRY MARTINI

€ 7,00

*London dry gin, Noilly Prat dry vermouth, bitter all'arancia.*

## FRENCH MARTINI

€ 7,00

*Vodka, succo d' ananas, succo di limone, sciroppo ai frutti rossi.*

## PORNSTAR MARTINI

€ 7,00

*Absolut alla vaniglia, liquore al passion fruit, succo di limone, sciroppo al passion fruit, champagne.*



# GIN TONIC

Il Gin & Tonic nasce in India, nei circoli degli Ufficiali dell'Impero Britannico, la sua invenzione si deve ai vari tentativi di rendere più bevibile l'estratto della Cinchona officinalis, da cui si estrae il chinino, allora molto utilizzato come medicamento. Studiando i documenti commerciali che testimoniano i volumi di radici di Cinchona spedite oltreoceano dalle Ande, si può sicuramente affermare che il successo fu immediato.

€9,00

## CLASSICI

TANQUERAY

BOMBAY

GIN DEL PROFESSORE

PLYMOUTH NAVY STRENGHT

BROOKLYN

MALFY LONDON DRY

ELEPHANT NAVY STRENGHT

ELEPHANT LONDON DRY

## VEGETALI ERBACEI

GIN MARE

PORTOFINO

HENDRICK'S

SABATINI

## SPEZIATI

BOBBY'S

COPPER HEAD VERDE

COPPER HEAD NERO

## FLOREALI

FERDINAND'S

GENEROUS

ALKEMIST

JINZU

## AGRUMATI

MALFY AL POMPELMO

TANQUERAY TEN

STAR OF BOMBAY

# IL LONG BAR A SINGAPORE

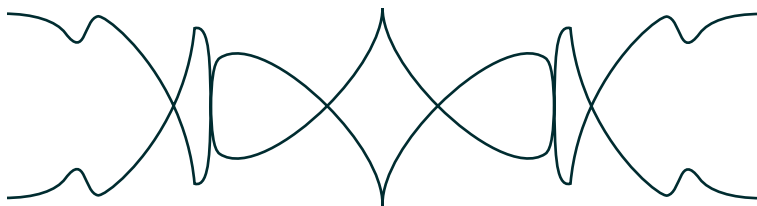
Qui, in una delle principali città cosmopolite del globo, è stato creato un grande classico come il Singapore Sling nel 1915 dal bartender Ngian Tong Boom presso il Long Bar del Raffles Hotel di Singapore.

Il Raffles Hotel è una vera istituzione a Singapore, visitato da personaggi celebri come Rudyard Kipling, Ernest Hemingway, Somerset Maugham e Ginger Rogers.

## SINGAPORE SLING

€ 7,00

*London dry gin, cherry brandy, cointreau, Dom Benedictine, succo d' ananas, sciroppo di granatina, Angostura bitter.*



# LA PIÑA DE PORTO RICO

Se bene la traduzione letterale di Piña Colada sia ananas spremuto, l'evoluzione di questa ricetta la porterà a caratterizzarsi per la sua componente legata al cocco. Dalle primordiali bevute caraibiche di Aguardiente e ananas fino ad arrivare a Porto Rico al Caribe Hilton, dove nel 1954 un barman di nome Ricardo Garcia lanciò definitivamente questa straordinaria ricetta.

## PIÑA COLADA

€ 7,00

*Rum bianco, gelato al cocco, gelato all'ananas, succo di lime.*

# GLI ANNI '80

Gli anni '80 non saranno ricordati soltanto per i loro blue jeans, la pop art di Andy Warhol, la musica rock e i cambi di costume, ma anche per le influenze che questo periodo storico ha avuto sulla miscelazione. Tra una bottiglia rotante e lanci di shaker verranno inventate delle ricette che segneranno quest'epoca.

## SEX ON THE BEACH

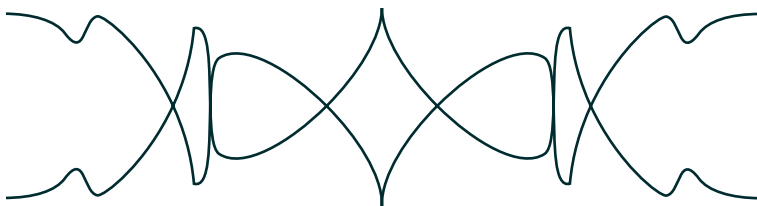
€ 6,00

*Vodka, liquore alla pesca, succo di arancia e mirtilli.*

## LONG ISLAND ICED TEA

€ 6,00

*London dry gin, rum bianco, vodka, tequila, triple sec, succo di limone, zucchero, Coca Cola.*



# IL MULO DI MOSCA

La leggenda narra che, mentre si confidavano sulle proprie difficoltà economiche, John G. Martin, distributore della Smirnoff negli Stati Uniti e Jack Morgan, proprietario di un marchio di ginger beer, ebbero l'idea di combinare i due ingredienti (con l'aggiunta di lime). Diedero vita a un nuovo cocktail il cui mix "scalciava in gola come un mulo", il mulo di Mosca.

## MOSCOW MULE

€ 7,00

*Vodka, lime, ginger beer.*



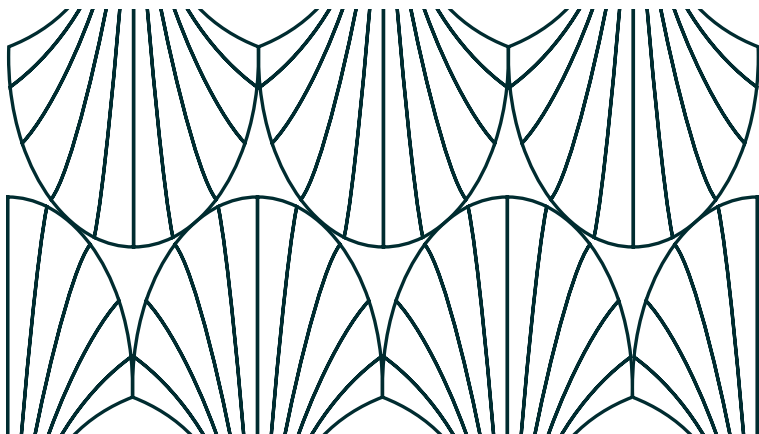
# VICTOR MORRIS ED IL PISCO SOUR

Victor Morris, immigrato americano di Salt Lake City si trasferì in Perù e nel 1916 a Lima aprì il Morris Bar. Soprannominato "Gringo" Morris creò il Pisco Sour come alternativa al Whiskey Sour. Grazie all'influenza dei visitatori americani durante il Proibizionismo e al supporto del Presidente Leguía, grande sostenitore dello sviluppo di una cultura del bere miscelato in Perù, il Pisco Sour divenne un drink di grande successo.

## PISCO SOUR

€ 7,00

*Pisco Peruviano, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, bianco d'uovo, Dash di Amargo Chuncho bitter.*



**POSCARGANO**

# ANALCOLICI

## MASO

*Succo d'ananas, succo di limone, sciroppo fragola e cocco.*

## MANGO SPECIAL

*Succo d'ananas, succo di limone, sciroppo al passion fruit, ginger beer.*

## VIRGIN ON THE BEACH

*Succo d'arancia, succo di limone, succo di mirtilli, sciroppo di pesca.*

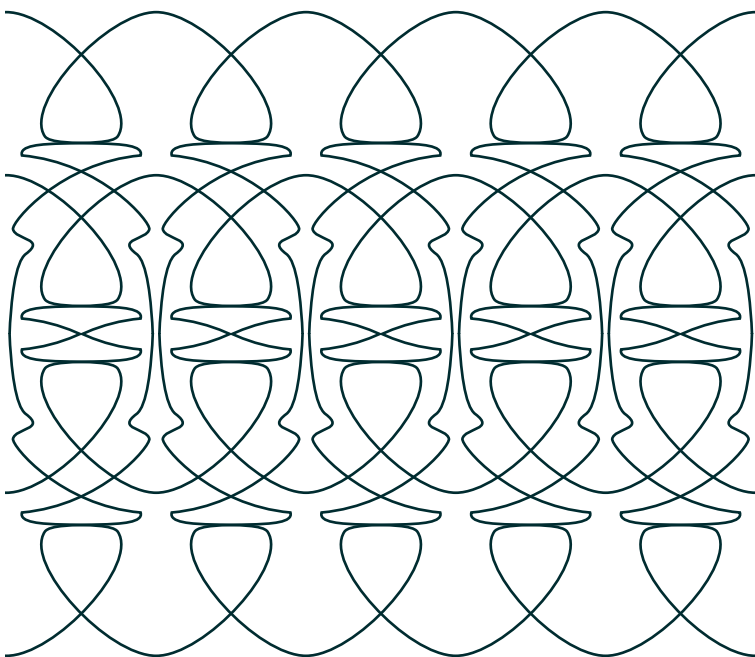
## VIRGIN AMERICANO

*Succo di mirtilli, sanbitter rosso.*

## VIRGIN SPRITZ

*Succo di mela, succo di limone, sciroppo ai fiori di sambuco, crodino.*

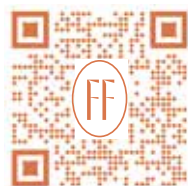
€ 4,50







seguiaci su



[www.poscargano.it](http://www.poscargano.it)