



LES COCKTAILS DU CAQUELON



<http://www.caquelon.com/>



🍷 PISCO SOUR :

Revisitation d'Elise du
Cocktail Chilien

Cocktail emblématique
d'Amérique du Sud à base
de pisco, jus de citron, et
d'autres ingrédients
secrets !

Frais, acidulé et délicieux.

Prix : 14 CHF



🍷 SARTI :

Apéritif italien fruité et
moderne à base de
Sarti Rosa, Prosecco et
soda.

Notes d'orange
sanguine, mangue et
fruit de la passion,
rafraîchissant et
légèrement sucré.

Prix : 12 CHF



KIR PÉTILLANT :

Apéritif élégant
composé de crème
de cassis et de
Prosecco

Fin, pétillant et
légèrement fruité.

Prix : 12 CHF



🌿 HUGO SPRITZ

Spritz floral à base de
liqueur de sureau,
Prosecco, menthe et
soda.

Plus doux et léger
que l'Aperol, très
frais et parfumé.

Prix : 12 CHF



🍷 APEROL SPRITZ:

Le grand classique italien : Aperol, Prosecco et eau pétillante.

Léger, pétillant et légèrement amer avec une touche d'orange.

Prix : 12 CHF



🍷 MARTINI SPRITZ

Version élégante et aromatique à base de Martini (bianco ou rosato), Prosecco et soda.

Frais, floral et délicatement équilibré.

Prix : 12 CHF



CAMPARI SPRITZ

Spritz plus intense et sophistiqué à base de Campari.

Notes amères, profondes et très rafraîchissantes, parfait en apéritif.

Prix : 12 CHF



AMARETTO SOUR

Cocktail élégant et équilibré à base d'amaretto, une liqueur italienne aux notes d'amande douce. Mélangé avec du jus de citron frais, il offre un parfait contraste entre douceur et acidité.

Prix : 13 CHF



LE MYTHE CAMPARI À TRAVERS SON HISTOIRE

LE PREMIER :

MILAN - TURIN

L'origine exacte du Milan-Turin n'est pas connue. Bien que certaines sources attribuent sa paternité à Gaspare Campari, on ne sait pas avec certitude d'où provient réellement ce cocktail. Il semble établi qu'il

ait été créé dans le nord de l'Italie vers le milieu du XIXe siècle, à une époque et dans une région où les deux ingrédients qui composent la recette et dont le nom est tiré étaient à la mode: le vermouth de Turin et le CAMPARI de Milan. Depuis sa création, le Milano Torino s'est imposé comme l'un des apéritifs les plus populaires en Italie, conservant, dans l'ensemble, un niveau de popularité stable tout au long des XXe et XXIe siècles.

Prix : 12 CHF



LE DEUXIÈME : L'AMERICANO

Une hypothèse situe la naissance de cette boisson en 1933, en hommage au boxeur Primo Carnera surnommé « l'Americano» en raison de ses succès aux États-Unis ; selon certaines sources, la propagande politique de l'époque aurait également beaucoup insisté sur l'association entre le boxeur italien et les ingrédients du cocktail, qui sont, en effet, tous typiquement italiens : le CAMPARI de Milan, le vermouth de Turin. En particulier, Elvezio Grassi, dans son ouvrage 1000 mixture de 1936, recense au moins dix recettes, dont la principale variation reposait sur la marque de vermouth utilisée.

Prix : 12 CHF



LE TROISIÈME : NEGRONI

Il a été créé à Florence en 1919-1920 par le comte Camillo Negroni di Fiesole. Dans les années 1920, le comte avait l'habitude de fréquenter l'aristocratique Caffè Casoni de la Via de' Tornabuoni à Florence (établissement où sera transférée par la suite l'activité du Caffè Giacosa déjà existant) et, pour changer de son apéritif habituel, l'Americano, il demanda au barman Angelo Tesauro (selon d'autres auteurs, il s'agirait toutefois de Fosco Scarselli) d'ajouter un peu de gin à la place du seltz, en l'honneur de son séjour à New York. Le nouveau cocktail devint connu sous le nom - d'Americano alla moda del conte Negroni -, c'est-à-dire un Americano avec un ajout de gin, et prit par la suite le nom du comte lui-même.

Prix : 14 CHF



LE QUATRIÈME : NEGRONI SBAGLIATO

Le Negroni sbagliato (généralement appelé simplement « sbagliato ») est un cocktail créé au Bar Basso de Milan en 1972 par le barman Mirko Stocchetto.

Ce cocktail ne diffère du Negroni florentin classique que par la présence de vin mousseux brut, qui remplace le gin. La boisson devient ainsi plus légère grâce à sa teneur en alcool réduite.

Prix : 13 CHF



CAMPARI