



# COCKTAIL BOOK





## **PREFAZIONE**

**Figli degli 80e 90. Anni divertenti, colorati e caotici. Anni liberi. Anni in cui si potevano fare tante cose, tante di quelle cose che a pensarci oggi...**

**Al tempo era così, si poteva fumare nei locali, non mettere la cintura di sicurezza, girare a mezzanotte senza l'incubo dei semafori. Si andava in moto senza casco e allo stadio senza biglietto.**

**I tatuaggi e gli orecchini erano da carcerati, non esistevano gli Smart phone, la punta era lì e chi arrivava prima aspettava, si guardava ancora la tv analogica, la musica non si scaricava e i film si affittavano in videoteca.**

**La 7up la chiamavamo Zup e soprattutto  
...non esisteva l'alcol test!!!**

**L'IMPORTANTE È CHE NOI C'ERAVAMO  
E CHE VE LO POSSIAMO RACCONTARE!**

**BANANA REPUBLIC SINCE 1993**



## GUIDA AL MENÙ

**Il primo cocktail book del Banana Republic.**

**Le prime pagine presentano le proposte “signature”, ovvero i drink creati da noi per il palato dei nostri clienti, preparati con prodotti premium e limited edition. Drink semplici, ispirati ai grandi classici che strizzano l'occhio alla liquoristica italiana.**

**Un menù dinamico, tra tradizione e innovazione, un menù che propone ogni settimana cocktails differenti che si adattano a tutti i palati**

**Nella seconda parte troverete i drink classici scelti da noi, quei drink che contraddistinguono i nostri gusti e la nostra anima. proponiamo le ricette originali in maniera fedele, realizzando quelle dei libri storici e, laddove possibile, quelle dei barman che ne hanno dato vita. Lo scopo è soddisfare a pieno i vostri gusti, siamo quindi a disposizione per ogni vostra curiosità e al vostro servizio per cucire addosso il drink perfetto per voi  
Buona bevuta.**

*signature*



# NUOVE PROPOSTE

(Ogni mese i nostri nuovi drink sempre differenti)

**Prendete e bevetene tutti** ..... 9€

(Drink vincitore della Head To Head competition 2019)

Amaro di angostura–cinnamonsyrup–fresh lime juice–mint leaves  
–grapefruit soda



una bevanda spiritosa tonica,rinfrescante edigestiva,ottima per un dopocena

**Messina e nuvole** ..... 10€

(Creata per l'azienda Giardini D'Amore nel 2019)

Tequila 100% agave–Fico D'india liquor Giardini D'Amore–sciroppo di sale di Trapani  
fresh lime juice–grapefruit soda



un drink che parte dal Messico e arriva in Sicilia, due bellissimi territori in un bicchiere

**Pina Quijana** ..... 10€

(Creato per l'azienda Don Q di Puerto Rico 2019)

Don Q Gold Puertorican Rum–coconut cream–Galliano vanilla liquor–  
Fresh lime juice pineapple juice–fresh raspberry–Angostura bitters



Don Quixote ,il cavaliere errante, da questa storia nasce l'anima della nostra  
variante di piñacolada, fresca bizzarra e caraibica.

**Milf shake sour** ..... 10€

(Creato dalla nostra follia 2019)

–Evan Williams bourbon whiskey–camomille syrup–Rabarbaro Zucca  
fresh lemon juice –mint leaves–almond foam



Dal vecchio tropical "latte menta e orzata", la bevanda che ci ha svezzato da  
piccoli, eccola nostra rivisitazione sour che all'apparenza sembra un milk shake

**Cristobaldo** ..... 10€

(Dedicato a Cristóbal global ambassador Abuelo Ron 2019)

Abuelo 7años Panama Rum–Chinotto liquor–simple syrup–lemon juice–  
lemon soda



Fresco, dissetante e amaricante,proprio come il nostro amico eccentrico Cristóbal)

**Cucunci Martini .....10€**

(Creato per il menù Giardini D'Amore i maestri del cocktail 2018)

–Sipsmith London dry Gin–finocchietto liquor Giardini D'Amore  
Salamoia di Cucunci–Dry Vermouth–guarnish cucunci

(Un Martini cocktail mediterraneo dai profumi e sapori siciliani)



**Queen Fizz .....10€**

(Banana Republic 2019)

London N3 dry Gin–Achillea liquor Palent–simple syrup–lemon juice  
–grapefruit soda

Variante di un Classico Fizz ma con un gin premium

dal cuore regale, fresco e dissetante ottimo come aperitivo e dopocena



**Keith Down Fall .....9€**

(Rocktales & Cockt-N-Roll 2016)

Ron Botran Reserva Blanca–Lime juice–solar herbs syrup–fresh peach  
–mint leaves

Durante il “A Bigger Bang Tour” Keith Richards cadde da un albero mentre erano in Nuova Zelanda e per questo fu sottoposto ad un complicato intervento facendo scombinare tutte le date dei loro concerti. Questa serie di eventili portò a Milano l’ 11luglio 2006 e lì, dopo aver visto qualche giorno prima l’Italia vincere i mondiali, vidi il primo concerto della mia vita... tutto il resto è storia.



**Conte Bianco .....9€**

(Banana Republic 2019 Creato per Amadivo bitter vino)

Amadivo bitter vino– white vermouth –italian dry gin–orange bitter

(Una rivisitazione del Negroni in total white, con un prodotto unico come il Bitter Vino)



# GLI INDIMENTICABILI

(I drink storici del BananaRepublic)

## Bim Bum Bam

9€



(Creato in onore di Jeff Berry "BeachBumBerry" nel 2012)

Don Q Puertorican Rum- Gosling's black seal Rum-syrup mix (cinnamon/orgeat)- fresh passion fruit-fresh lemonjuice-fresh grapefruit juice-ginger beer

(Nel dopo guerra si evadeva nei grandi locali tiki, negli anni 80 e 90 i bambini evadevano guardando i cartoni animati di Bim Bum Bam)

## LSD Zombie

9€



(Rocktales & Cockt'N'Roll 2016)

Rum mix-fresh lemon juice- simple syrup  
pineapple juice-fresh passion fruit-mistra drops  
ispirato a Easy Rider film simbolo del 1969, con una colonna sonora spettacolare... per saperne di più chiedete a Peppe.

## Amalfi Crusta

10€



(Creato per l'azienda Pallini SPA nel 2016)

VII Hills Italian dry Gin-Limoncello Pallini-Maraschino  
Pallini- succo di limone-sciroppo di zucchero-angostura  
bitter-crusta di zucchero- peeldi limone

un drink mediterraneo ed elegante, dal sapore fresco con profumi agrumati, ottimo per tutti i tipi di palato.

## Via Veneto

10€



(Creato per L'azienda Castagner nel 2017)

Casta grappa per alchimie-sciroppo di mele  
succo di limone- albume pastorizzato- top vino rosso  
un drink suor dai sapori italiani , con il cuore Veneto, fresco ed elegante  
come la "dolce vita"

# Conte Zio

10€



(Creato nel 2015 in onore del film "Il Marchese del Grillo")

Roby Marton italian Gin-Berto vermouht dolce-Amaro  
italiano-velluto di Campari bitter- tintura al rosmarino

Un negroni diverso ed eccentrico come il "conte zio"  
personaggio del Marchese del Grillo.

# Italian Mule

10€



(Samuele Ambrosi 2016)

Roby Marton italian Gin-fresh lime juice  
pimento ginger soda

fresco e piccante il nostro mulo italiano portato  
al Banana Republic da Samuele Ambrosi Durante una guest.

# Il Fachiro

12€



(Creato per un nostro carissimo ospite "il Fachiro" nel 2015)

Mezcal Espadin joven 100% agave-orange liquor-agave syrup-  
fresh lime juice-hot chilli sauce-Maldon salt crusta

Un giro tra sombreri e calaveras per prendere tutti i sapori del Messico,  
fresco e piccante con una punta di affumicatura.





# LIMITED EDITION

drink classic con prodotti limited edition  
fino ad esaurimento bottiglia

## Manhattan

Hudson Four Grain Bourbon 2008 Lim.ed  
Martini Gran Lusso Lim.ed sweet Vermouth  
angostura bitter,  
Maraschino liquor,  
orange zest

18€



## Manhattan

Hudson Baby Bourbon 2011 Lim.ed  
Martini Gran Lusso Lim.ed sweet Vermouth  
angostura bitter,  
Maraschino liquor,  
orange zest

15€



## Tom Collins

Tanqueray Old Tom Gin Lim.ed  
Lemon juice  
simple syrup  
soda water

15€





*Un tuffo nei Caraibi*

Dal club dei cantineros al movimento tiki.

**DARK'N'STORMY** ..... 9€

(1950“bevanda popolare delle Bermuda”)

**Rum Gosling's black seal**

**Ginger beer**

**fresh lime juice**



**JUNGLE BIRD** ..... 9€

(1978“Aviary Bar Kuala Lumpur Hilton”)

**Jamaican Rum, Campari bitter, Bio pineapple juice**

**simple syrup, fresh lime juice**



**MAI TAI** ..... 9€

(1944“Trader Vic”)

**Jamaican Rum, Don Q anejo Puertorican Rum,**

**fresh lime juice, Orgeat syrup, orange couraçao,**

**simple syrup**



**MOJITO**..... 9€

(1942“Bodeguita del medio”)

**Cuban Rum 3 años, fresh lime juice,**

**white sugar cane, mint leaves**



**DAIQUIRI** ..... 8€

(1900circa)

**Cuban Rum 3 años, sugar, Fresh lime juice**



PAPA DOBLE ..... 9€

(1935 Hemingway Special )

Cuban Rum 3 años, fresh grapefruit juice,  
fresh lime juice, maraschino liquor



DON'S SPECIAL DAIQUIRI ..... 9€

(the 1970's version Don the Beachcomber's 1934  
Mona Daiquiri )

Jamaican Rum, Don Q puertorican Rum  
Passion fruit Syrup  
Honey syrup, fresh lime juice



CAIPIRINHA ..... 8€

(1900 circa )

Cachaca, fresh lime muddled, white sugarcane



PIÑA COLADA ..... 9€

(1952 Beachcomber Bar, Caribe Hilton Hotel San Juan )

Don Q gold Puertorican Rum, Pineapple juice,  
Coco Real cream, Angostura bitter



CANCHANCHARA ..... 8€

(XVI-XVIII Secolo)

Cuban Rum 3 años, Fresh Lime juice, Honey syrup





## NEGRONI ..... 8€

(1919 creato da Fosco Scarselli per il conte Camillo Negroni al caffè Casoni di Firenze)



- CAMPARI BITTER
- VERMOUTH DOLCE (ITALIANO)
- DRY GIN
- FETTINA D'ARANCIA

## AMERICANO ..... 8€

(1907 “si afferma il metodo di bere all'americana...)



- CAMPARI BITTER
- VERMOUTH DOLCE (ITALIANO)
- SODA
- ZEST DI LIMONE
- FETTINA D'ARANCIA

## BOULEVARDIER ..... 9€

(1927 “Barflies and cocktails “ Harry MacElhone)



- BOURBON WHISKEY
- BITTER CAMPARI
- VERMOUTH DOLCE (ITALIANO)
- ZEST ARANCIA



## OLD PAL ..... 9€

(1922 circa Harry Mc Alhone)

- RYE WHISKEY
- VERMOUTH DRY
- BITTER CAMPARI
- ZEST LIMONE



## NEGRONI SBAGLIATO ..... 8€

(1972 Mirko Stocchetto "Bar Basso Milano)

- BITTER CAMPARI
- VERMOUTH DOLCE (ITALIANO)
- PROSECCO
- FETTA D'ARANCIA



## MILANO-TORINO (MI.TO.) ..... 8€

- PUNT & MES
- BITTER CAMPARI
- FETTA D'ARANCIA
- ZEST LIMONE



# I PADRI FONDATORI





**MANHATTAN** ..... 10€

(1870/1875 circa)

Rye whiskey- Italian Sweet Vermouth  
Angostura bitter – cherry- orange zest



**ROB ROY** ..... 9€

(1890/1905 circa)

Blended scotch whisky-Italian SweetVermouth  
Angostura bitters-lemonzest



**BOBBY BURNS** ..... 9€

( 1930 “The Savoy Cocktail Book” )

Blended scotch whisky-Italian Sweet Vermouth  
Dom Benedictine liquor –lemon zest



**OLD FASHIONED** ..... 9€

( nato come concetto di cocktail nei primi  
dell’800 ,il suo nome diventa storia nei primi del ‘900 )

Bourbon whiskey- sugar cube-Angostura bitters  
orange zest-cherry



**SAZERAC** ..... 9€

( 1830 - 1850 CIRCA )

Cognac, Bourbon or Rye whiskey – sugar cube  
Peychaud’s bitters- Absinth drop –lemon zest



**MINT JULEP** ..... 10€

Bourbon Whiskey- sugar- mint leaves -crashed ice



**MARTINEZ** ..... 9€

( 1860/1884 circa )

Holland Gin-sweet Italian Vermouth Maraschino  
liquor -Angostura bitter



**HANKY PANKY** ..... 8€

(1920 “Ada Coleman”)

Dry Gin- Sweet Italian Vermouth- Fernet



**MARTINI COCKTAIL**..... 8€

( 1881/1920 CIRCA Padre di tutti i cocktails,  
ma figlio di nessuno )

Gin-Vermouth dry- lemon zest or olive



**VESPER MARTINI** ..... 9€

(1953 Ian Fleming “Casino Royale”)

London dry Gin- Russian Standard Vodka  
Lillet Blonde -Lemon peel





DOLCE & ASPRO

...o con Brio



# DOLCE & ASPRO

NEW YORK SOUR ..... 9€

( 1870 circa )

-Bourbon or Rye whiskey-fresh lemon juice

-simple syrup-egg white-float red wine



CLOVER CLUB ..... 9€

(1908 "The world's drinks and how to mix them")

-Gin-scioppo di lamponi-limone spremuto

-albume pastorizzato



WHITE LADY ..... 8€

(1930 Herry Mc Alhone, Harry's New York bar-Parigi )

-Gin-Cointreau liquor- fresh lemon juice



AVIATION ..... 9€

(1916 circa)

-Gin-violette liquor- Maraschino liquor

fresh lemon juice



PEGU CLUB ..... 8€

(fine 800, bar Pegu Club di Yangona Myanmar)

-Gin-Orange curaçao- fresh lime juice

orange bitter -Angostura bitter



**SIDECAR** ..... 9€  
(1918circa )

-Cognac- Cointreau- Fresh lemon juice



**BRAMBLE** ..... 8€  
(1986 Dick Bradsell)

-Dry Gin-fresh lemon juice- sugar syrup- More liquor



**PENICILLIN** ..... 10€  
(2005 Sam Bros "Milk & Honey NY)

-Blended scotch whisky- Peated Islay single malt whisky- honey syrup- fresh lemon juice- fresh ginger



**MARGARITA** ..... 8€  
(1940 circa )

-Tequila 100% agave-Cointreau liquor  
-Fresh lime juice- salt crusta



**TOMMY'S MARGARITA.** ..... 9€  
(1990 circa Julio Barmejo, Tommy's restaurant)

-Tequila 100% agave- Fresh lime juice  
-agave syrup



# Dolce & Aspro...con brio

## GIN FIZZ-JHON COLLINS & TOM COLLINS € 9

(How to mix drinks- the bonvivant companion by Jerry Thomas 1862, potete chiedere a noi la differenza ma gli ingredienti sono gli stessi, vi sapremo consigliare)

-Gin-sugar syrup -fresh lemon juice -soda water



## FRENCH 75 ..... 10€

(1915“HarryMacElhone-Harry’s NewYorkBar -Parigi”)

-Gin- sugar syrup -fresh lime juice-champagne



## SINGAPORE SLING ..... 9€

(~1950 Raffles Hotel)

-Gin-Brandy-fresh lemon juice

Dom Benedictine liquor -cherry liquor- soda water



## MOSKOW MULE..... 8€

(1941“dal marketing di due imprenditori)

-Russian Standard vodka -ginger beer

-fresh lime juice



## PALOMA ..... 9€

-tequila 100%agave -Freshlime juice -

agavesyrup

-grapefruit soda



**BATANGA** ..... 8€

(1961 Don Javier Delgado Corona, La Capilla Mexico)

-Tequila 100% agave -Fresh lime juice -  
Coca Cola -Salt crusta



**EL DIABLO** ..... 9€

(1947-1960 circa "Trader Vic")

-Tequila 100% agave -fresh lime juice  
-Ginger beer -Creme de cassis

