

THE PASSPORT

“Liquid History”



COCKTAIL NO-ALCOHOL

HZERO-TINI

Seedlip Spice 94, sciroppo semplice,
latte di cocco (o il tuo latte vegetale preferito),
polvere di matcha, fiore edule.

10 €

Highball Spice allo zenzero

Seedlip Spice 94, lime fresco, sciroppo di agave,
ginger beer, spicchio di lime.

10 €

COCKTAIL NO-ALCOHOL

No Paloma

Seedlip Spice 94, lime fresco, sciroppo di agave,
pompelmo rosa, scorza di pompelmo.

10 €

BASIL O

Tanqueray O, lime fresco, sciroppo semplice,
foglie di basilico stringa di cetriolo, fee foam,
foglia di basilico.

10 €

I “NEGRONI” DI VIA OTTAVIANI

La storia tutta italiana del Negroni.

La storia del Negroni affonda le sue radici nella Firenze degli anni '20 del XX secolo. È qui, in un contesto storico ricco di fermento culturale e sociale.

Insomma, se come sostiene Drinks International è il cocktail più bevuto al mondo, un motivo ci sarà.

Negroni classico e varianti
(anche in versione tasting, 3 tasting da 15ml l'uno € 20.00)

GESHA NEGRONI

Lillet Blanc Vermouth, Shochu Kuro,
London dry gin, scorza arancia.

12 €

Japanes ネグローニ Negroni

Vermouth rosso, Bitter,
Sakè Dewanoyuki Onikoroshi, scorza arancio.

12 €

NEGRELLO

Amaro Bello, Vermouth Rosso,
London dry gin, scorza arancia.

12 €

Negroni Pallido

Vermouth classico del professore,
Biancosarti, Gin del professore

12 €

OLD FASHIONED

Sourdough

WILD TURKEY BOURBON “infused brioche”,
Succo di limone fresco, Sciroppo di vaniglia,
Pedro Ximénez con uvetta: (float), Meringhe per decorare.

La storia del Whiskey Sour si intreccia con quella dei cocktail Sour, che combinano distillato, agrumi e dolcificante. Documentato per la prima volta nel manuale di Jerry Thomas, “How to Mix Drinks” (1862).

15 €

BIJOU

Sicuramente in pochissimi avranno sentito parlare del Bijou, un cocktail che per molto tempo è “sparito dalla circolazione”. Il Bijou è stato creato da Harry Johnson, un famoso barman e autore di libri di mixology, e la cui ricetta appare nel suo libro del 1900, “New and Improved Bartender’s Manual”.

12 €

PAIRING

Cocktail al Gin con Tonno, Salmone, Crostacei

London dry Gin, Vermouth dolce rosso, Chartreuse verte,
dashes Orange Bitters, Scorza di limone.

SCOFFLAW

Il cocktail che si prende gioco della legge.

Rye Whiskey Wild Turkey, Dry Vermouth, Succo di
limone spremuto fresco, Dashes Granatina,
Dash Orange Bitters, Scorza di Limone

15 €

Cocktail molto in voga nella prima metà del secolo scorso e simbolo dei cocktails della Prohibition-Era. Ideale come pre dinner, ottimo after dinner o da gustarsi in presenza di un buon abbinamento: il cocktail Scofflaw unisce la versatilità all'eleganza, conservando quella parte "leggera" che ha caratterizzato la sua nascita.

Il whisky è invecchiato in botti, quindi ha un sapore affumicato, è super concentrato, quindi si accosta di più con i pesci. Quel calcio che ha, l'alcol, una volta che mangi il pesce dopo il whisky, tirerà fuori i sapori più dolci del pesce. Inoltre, è meglio prendere un whisky .

MERINGA ACIDA

Pisco Barsol, Cacao liquore, Succo di limone fresco, Sciroppo semplice, qualche foglia di menta, meringhe, guarnire con meringa caramellata.

12 €

Quali sono le origini del Pisco Sour? Ufficialmente il padre di questo cocktail fu Victor Morris, un cittadino americano espatriato in Perù che nel 1916 aprì il Morris' Bar nel centro di Lima, destinato a diventare in breve tempo una delle mete preferite di peruviani e anglofoni.

Mezcal Dry Manhattan

Mezcal, Cynar, Dry vermouth.

15 €

Mezcal e Tequila con Gamberi e Ostriche.

Si racconta che sarebbe stato inventato nel 1874 al Manhattan Club di New York durante una festa organizzata dalla madre di Winston Churchill in onore di Samuel Tilden, candidato alle elezioni presidenziali. 2025 Mezcal dry Manhattan; con una buona dose di Cynar, questo cocktail a tre ingredienti esemplifica l'approccio in un momento in cui il massimalismo regna sovrano nel mondo dei cocktail, fumoso, terroso ed erbaceo.

Blood and Sand cocktail

Scotch Whisky, Liquore alla Ciliegia, Vermouth Dolce,
Succo Fresco d'arancia, Scorza di Arancia.

Rodolfo Valentino, Blood and Sand, risalente al 1922.
Da un capolavoro del cinema muto nasce un drink che non
poteva che ammutolire, nel senso che su questo cocktail
non c'è davvero nulla da ridire.

12 €

Old Cuban

Rum invecchiato, Succo di lime fresco,
Sciroppo di zucchero, Angostura, Bitters
Spuma di Champagne aromatizzata alla menta,
Ciuffo di menta

Dolce, acido, leggero l'Old Cuban è
un cocktail creato nel 2001 a New York
da Audrey Saunders. Dal 2020 fa parte
della lista Iba tra i New Era Drinks.

Frizzante, fresco e chic
è perfetto per un aperitivo.

15 €

THE CLASSIC 50/50

COCKTAIL MARTINI

“LA STORIA”

Le origini di questo cocktail sono ancora incerte e quasi misteriose. L'unica certezza è che questo, prima di diffondersi a macchia d'olio nei locali di tutto il mondo, è stato inventato tra la fine dell'800 e il primo decennio del '900 negli Stati Uniti. Secondo la teoria meno recente l'invenzione è dovuta al barman Jerry Thomas che, nel 1860, miscela per la prima volta Bitter, Gin, Maraschino e Vermouth dolce, dando vita al **Cocktail Martini**.

15 €

PERFECT PICKLED MARTINI

Gin del Professore Monsieur, Bar spoon di Salamoia
“Cetrioli”, Vermouth Lillet blanco,
Zest di Limone, Foglia di Aneto .

15 €



Dirty martini 2.5

Altamura Vodka, Vermut Extra Dry, Shrub al frutto della passione e capperi, Fiore di capperi sul cubo di ghiaccio.

Uno dei modi migliori per assicurarti di finire con un cocktail che migliorerà il tuo sushi è attenersi a uno spirito di base affidabile e neutro come la vodka. La vodka si abbina a ogni tipo di sushi.

15 €



DIRECT MARTINI

London dry Gin frozen, Dash Nolly Prat Dry Vermouth, Dash Orange Bitter, Zest lemon, Oliva verde.

15 €



Distillati , Liquori e Bevande Spiritose

VODKA 40 ml

Grey Goose
12 €

Tito'S Vodka
12 €

Altamura premium vodka
12 €

GIN 50 ml

Peter in Florence
10 €

Peter in Florence Navy Strenght
12 €

Maite Fiamma Gin
10 €

Maite Furia Gin
10 €

Maite Spiaggia lunga Gin
10 €

Bulldog
10 €

Tanqueray n. Ten
12 €

Martin Millers Gin
12 €

Kozue Gin japanese craf
12 €

JRose Gin london dry
12 €

109 Trasversale Gin
10 €

Monkey 47
12 €

Maite 15 Low
10 €

RUM 40 ml

Rhum Diplomatico Manualo

12 €

Rhum Diplomatico
Reserva Esclusiva

14 €

Zacapa 23

12 €

Rhum Diplomatico Planas

12 €

Rhum La Mauny VO

14 €

Zacapa XO

15 €

Bumbu XO

14 €

TEQUILA

Tequila Espolon Blanco

8 € 40 cl

Don Julio Blanco

14 € 40 cl

Don Julio Anejo

14 € 40 cl

Claze Azul Reposado

500 € 70 cl

Tequila Espolon Reposado

10 € 40 cl

Don Julio Reposado

14 € 40 cl

Don Julio 1942

350 € 70 cl

Claze Azul Plata

350 € 70 cl

Claze Azul Mignon

180 € 20 cl

Distillati , Liquori e Bevande Spiritose

MEZCAL 40 ml

Montelobos
15 €

Casamigos Mezcal
15 €

Mezcal Selvatico
15 €

BRANDY ,COGNAC & ARMAGNAC 40 ml

Remy Martin XO
38 €

Remy Martin VSOP
18 €

Martell VSOP
18 €

Janneau Grand Armagnac VSOP
18 €

Brandy Carlos I Domecq
15 €

CALVADOS 40 ml

Drouin
15 €

VENDEMMIE TARDIVE 40 ml

Santoni
7 €

Brunello
7 €

Chianti
7 €

WHISKY & WHISKEY 40 ml

Blue Label J. Walker
35 €

Nikka From The barrel
20 €

Whisky Woodford Reserve
20 €

Bulleit Bourbon
20 €

Bourbon Angel's Envy
20 €

Whisky Macallan 12 YO
Double Cask
25 €

Gold Reserva J. Walker
20 €

Whisky Tokinoka blended
20 €

Bulleit 95 Rye
20 €

Maker's Mark
20 €

Lagavulin 16Y
20 €

Whisky Caol Ila
12 Years Old
25 €

BushMills 16Y
15 €

BEVANDE SPIRITOSE

30/40 ml

MEZCAL 40 ml

Amaro Lucano
8 €

Cynar
8 €

Cynar Prof
8 €

Fernet Branca
8 €

Fernet Branca Menta
8 €

Amaro Bello
8 €

Amaro Marmato
8 €

Amaro Family
8 €

Amaro Blue
8 €

FUN DESSERTS

Esprit et Chocolat

Rum Diplomatico Riserva

Fatto con melassa e miele di canna da zucchero. Uno dei segreti della qualità è che si ottiene una melassa con il più alto contenuto di zucchero possibile, ma con poco contenuto di ceneri e bassa viscosità

15 €

Vermouth Imperiale Rosso Marcus

Intenso e ricco, è caratterizzato da un bouquet che esprime note di vaniglia, morbide spezie orientali, scorza d'arancia, frutta secca, uva passa, mandorla, cacao amaro, sentori tostati di torrefazione, cenni di erbe officinali, ricordi balsamici di erbe di montagna e della macchia mediterranea.

12 €

FUN DESSERTS

Esprit et Chocolat

Rum Zacapa XO

l'eccellenza della produzione del Guatemala. Rum da meditazione, che invecchia in più botti di rovere francesi e poi termina il percorso in botti di querce bianca europea in cui ha riposato precedentemente il Cognac francese: ne deriva un distillato morbido, con sentori di mandorla, vaniglia e frutti rossi. Abbinamenti: cioccolato e maron glaces.

25 €

Rhum Quorhum Solera 23

Colore: Marrone. Naso: dolciastro, legnoso, vanigliato, vaniglia, note di caffè, cioccolato e uva passa. Gusto: forte, dolce, fruttato, maturo, uva passa, uva sultanina, prugna e frutta secca, sentori di noce e legno. Finale: persistente, questo rum va sicuramente gustato puro.

18 €

Cognac Rémy Martin VSOP

Color giallo dorato luminoso, si apre al naso con sensazioni dolci di uva passa e vaniglia, insieme a sentori di burro fuso, nocciole, rosa gialla.

20 €

Janneau Grand Armagnac VSOP

Al naso: presenta aromi di prugna con forti sentori di vaniglia, spezie, prugne, anice e liquirizia

Al palato: ben strutturato, dal sapore delicato, sapori di tannino.

20 €

Rum Appleton Estate 15 Years

Sentori di cioccolato, vaniglia e caffè.

Al palato: chiude con note di mandorle tostate, legno e arancia.

20 €

Brandy Carlos I Domecq

Il Carlos I è un Brandy spagnolo di grande carica e ricchezza aromatica, merito del lungo invecchiamento con metodo solera in botti di rovere bianco. Ha un bouquet di mandorle, caramello, vaniglia, spezie dolci e un gusto morbido, rotondo, esuberante e persistente.

18 €



Piazza degli Ottaviani 1, Firenze

Tel. 055 0108162

