









# TERMINUS

## CAFÉ

### JAZZ COCKTAIL BOOK



Il terzo capitolo del nostro percorso nel mondo della mixology è dedicato alla musica jazz. In particolare, attraverso questo menù, abbiamo voluto omaggiare alcuni grandi musicisti. In queste pagine troverete i loro ritratti eseguiti dall'artista spezzino Paolo Bianchi e la descrizione dei nostri cocktail, che idealmente rappresentano un ponte fra la nostra percezione del gusto e le impressioni ispirateci dai musicisti. Il risultato è la commistione di due influenti creativi che convergono in un sapore.

*Vi auguriamo una piacevole esperienza.*

Tutti i confort - Cucina di prim'ordine  
Acqua corrente in tutte le stanze

Lato Via Genova



Lato Stazione Ferroviaria



 *Albergo Ristorante*  
*Commercio & Touring*  
Via Genova 16 LA SPEZIA

Autorimessa e officina attigue



# Jimmy Scott



Una rara malattia ereditaria di cui era affetto lo condannò a restare per tutta la vita in una zona d'ombra tra infanzia e adolescenza donandogli una voce d'angelo, senza tempo e senza sesso. Jimmy Scott è uno spritz fresco e dalle note floreali, è un cocktail emozionante, insomma, un Jimmy Scott.

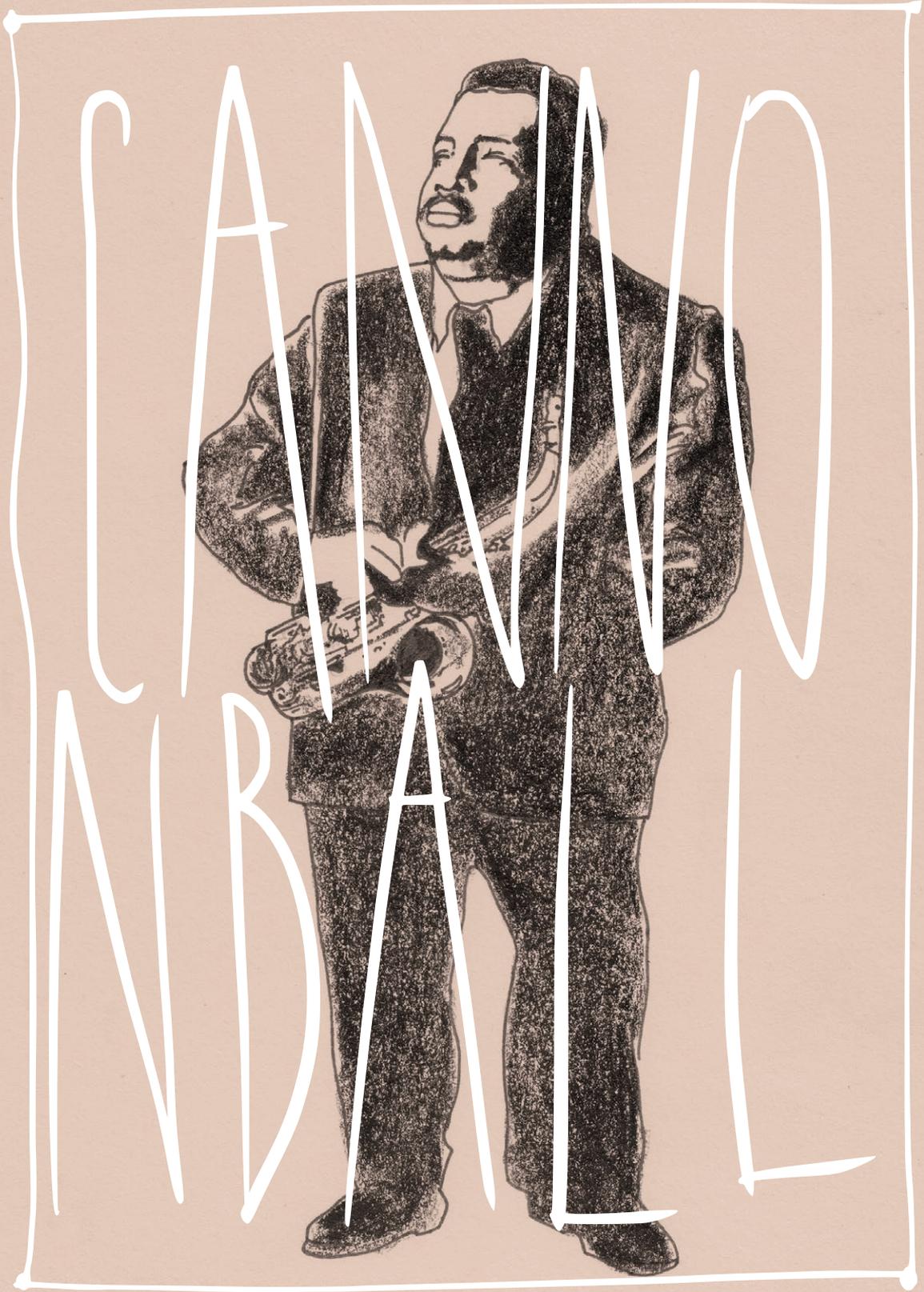
*Gin infuso al cetriolo*  
*Liquore Acqua Bianca*  
*Vermut ai fiori di ciliegio*  
*Prosecco*



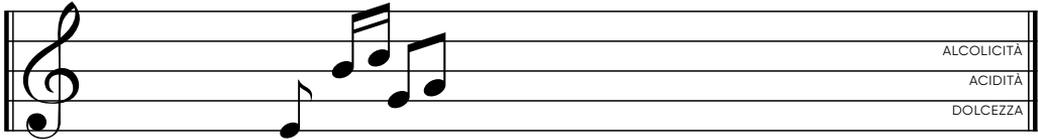

---

€ 12

*Possibili allergeni: 12*



# Mercy, Mercy, Mercy!



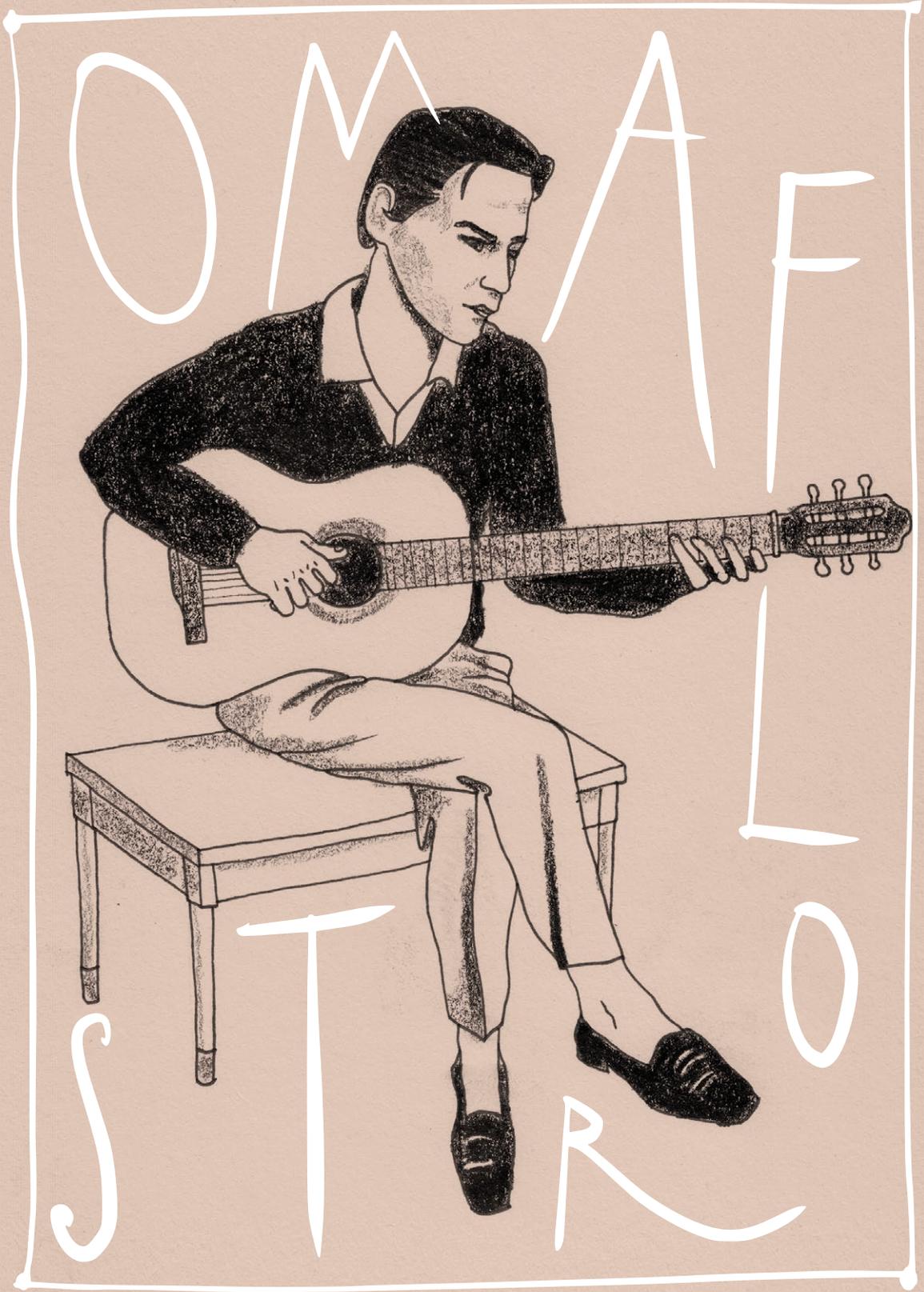
“Mercy, Mercy, Mercy!” è il brano che dà il titolo a un album registrato durante un concerto del quintetto di “Cannonball” Adderley tenutosi in un club di Los Angeles il 20 ottobre del 1966. Il clima è quello di una festa, il brano è divertente con un altalenante groove funky carico di energia. Mercy, Mercy, Mercy! è un long drink secco, facile, beverino; sicuramente quello che avreste scelto quella sera.

*Blend di whisky*  
*Kombucha di cioccolato e banana*  
*Sciroppo di zucchero*

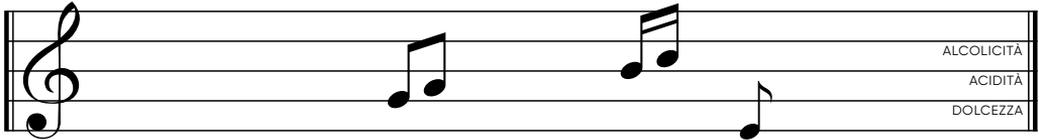



---

€ 12



# Desafinado



“Desafinado” è una canzone composta nel 1958 da “O Maestro” Antônio Carlos Jobim. Fu uno degli inventori del genere bossa nova di cui “Desafinado” è sicuramente una delle pietre miliari. Mentre sorseggiamo questa nostra rivisitazione del margarita, ci immaginiamo lì, al Clube da Chave di Ipanema ad ascoltare “O Maestro”, magari accompagnato dalla chitarra di João Gilberto.

*Tequila reposado*

*Sbrub alla crostata di pere*

*Liquore di pere*

*Prosecco*



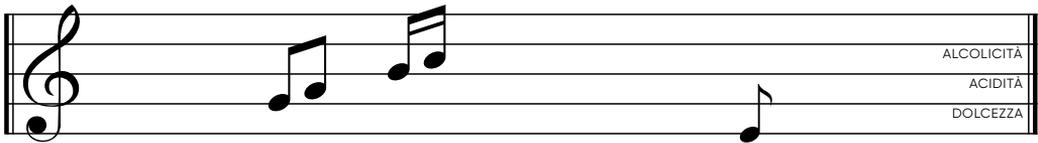

---

€ 12

*Possibili allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12*



# Chick



Armando Anthony Corea, detto “Chick”, è stato uno dei pianisti, tastieristi e compositori più all’avanguardia della storia del jazz. Chick richiama le sue origini calabresi e il suo linguaggio musicale: un cocktail eccentrico, audace e non banale.

*Amaro Jefferson*  
*Liquore di liquirizia*  
*Succo di bergamotto*  
*Bibita gassata al caffè*  
*Spuma di mandorle*



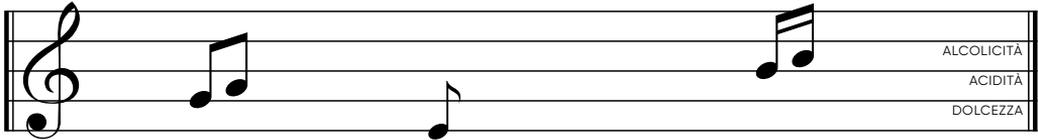

---

€ 12

*Possibili allergeni: 8, 12*



# Duke



Il “Duca”, così veniva soprannominato Edward Kennedy Ellington per via del suo portamento e dell’abbigliamento sempre impeccabile. Fu il re dell’età del jazz, il maestro dell’orchestral jazz e sicuramente uno dei musicisti più influenti del XX secolo. Duke è in suo onore, è un negroni di classe dal gusto deciso ed elegante.

*Gin affumicato*

*Bitter infuso alla castagna*

*Vermut rosso infuso al fungo porcino*




---

€ 12

*Possibili allergeni: 12*



# Preservation Hall



Preservation Hall è la casa del jazz, uno dei templi della musica di New Orleans dove ancora oggi, ogni sera, si suonano Dixieland e grandi classici swing. In onore di questo storico locale, non potevamo non proporvi la nostra rivisitazione del cocktail simbolo della città, il Ramos Fitz. Il nostro però è un po' piccante, un po' "Dixieland".

*Vodka infusa alla carota*

*Bitter infuso al sesamo*

*Soda al curry*



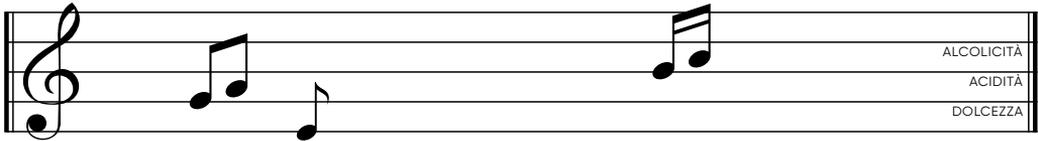

---

€ 12

*Possibili allergeni: 11*



# Michel



Michel è uno short drink in onore di uno dei maggiori musicisti jazz del Novecento, Michel Petrucciani. Affetto da una rara forma congenita di nanismo, dedicò la sua vita alla musica. Michel è un omaggio alla sua straordinaria sensibilità musicale, è un cocktail che gli somiglia: caldo, piccante e passionale.

*Vodka al wasabi*  
*Liquore alla prugna giapponese*  
*Bitter umami*




---

€ 12



# Poinciana



È una canzone scritta da Nat Simon nel 1936 il cui tema fu basato su una melodia popolare cubana. Celebre però fu la versione che ne ha saputo dare il grande pianista Ahmad Jamal, un'interpretazione elegante ed essenziale e tuttavia intensa e sorprendente, proprio come il nostro Ti' Punch.

*Blend di rum*  
*Soluzione acida*  
*Sciroppo di zucchero*  
*Caviale di cipolla rossa*



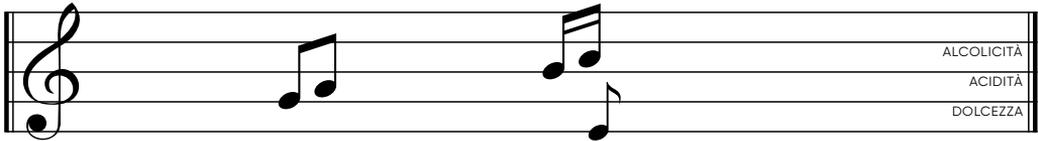

---

€ 12

*Possibili allergeni: 12*



# Lady Day



“Io non mi figuro a cantare. Io mi sento come se suonassi uno strumento a fiato. Cerco di improvvisare come Lester Young, come Louis Armstrong, o qualcun altro che ammiro. Quello che esce fuori è ciò che sento”. Billie Holiday era una cantante straordinaria, un’interprete elegante con una voce intensa ed emozionante. Amava il cognac Lady Day (così era soprannominata). Siamo sicuri che avrebbe apprezzato questo sour che le abbiamo dedicato.

*Cognac*

*Amaro Santoni*

*Sciropo di birra stout*

*Succo di mela Rouge*

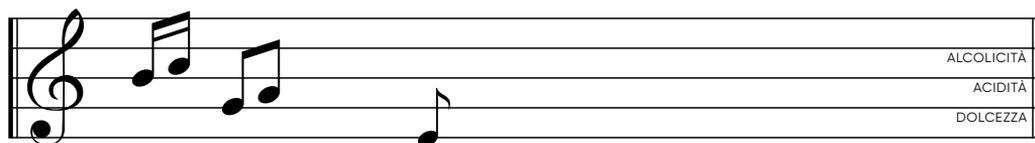



---

€ 12



# Charleston



La nostra prima proposta analcolica simula, con la sua nota dolce amara, almeno negli intenti, un americano o un negroni ed è basata su un bitter analcolico dai sentori di arancia, genziana e rabarbaro, il tutto completato da succo di pompelmo e lime e soda alla ciliegia che gli dona una piacevole rotondità.

*Bitter analcolico BTTR*

*Succo di pompelmo rosa*

*Succo di lime*

*Soda alla ciliegia*



---

€ 10

# Mainstream



La nostra seconda proposta analcolica è composta invece da MeMento Blue, distillato analcolico nato dall'incontro tra il mare e gli aromi naturali della macchia mediterranea: salvia, origano e acqua del Mediterraneo. Per contrastare e completare la sapidità del drink abbiamo voluto aggiungere miele e limonata.

*MeMento Blue*

*Miele*

*Limonata*

*Succo di limone*




---

€ 10



# Paloma

dopoguerra



La storia del cocktail è poco chiara, viene attribuito a Don Juan Delgado Corona, proprietario del bar “The Capilla” nella città di Tequila. Un cocktail della tradizione messicana, fruttato e rinfrescante. Il Paloma è a base di Tequila, succo di lime e soda al pompelmo rosa.

*Tequila blanco*  
*Succo di lime*  
*Soda al pompelmo rosa*



---

€ 10

# Spicy Fifty

new era



Il cocktail Spicy Fifty è una miscela abbastanza attuale, inventata da un mixologist italiano conosciuto in tutto il mondo, Salvatore Calabrese, chiamato “The Maestro”, tra il 2004 e il 2005. Più volte il bartender ha sostenuto che ad aver ispirato questo drink fu un piatto ideato dallo chef stellato George Vongerichten a base di chilli. È stato ideato per il Bound by Salvatore Calabrese Lounge di Las Vegas.

*Vodka infusa alla vaniglia*

*Liquore ai fiori di sambuco*

*Sciroppo di miele*

*Succo di lime*

*Tintura di peperoncino*




---

€ 10



# Naked & Famous

new era



Creato da Joaquin Simò al Death & Co. di New York nel 2011. Lui stesso lo ha definito “Il figlio illegittimo dell’amore fra un classico Last World e un Paper Plane concepito fra le montagne di Oaxaca”. Questo cocktail è l’incontro tra il mescal e l’Aperol, ma ci sono anche Chartreuse gialla e succo di lime fresco. Il risultato è un cocktail dal sapore cangiante: dolce, un po’ citrico, e ancora aromatico, ma anche terroso, affumicato ed esotico.

*Mescal*

*Aperol*

*Chartreuse gialla*

*Succo di lime*



---

€ 10

# Clover Club

dopoguerra



“Chi entra qui lasci le preoccupazioni, i dispiaceri, le piccole invidie e le gelosie alle spalle”. Questo era il motto del Clover Club, esclusivo locale riservato a soli uomini dell’Hotel Bellevue-Stratford di Philadelphia, da cui prende il nome questo cocktail. Composto da gin, sciroppo di lamponi e succo di limone, il Clover Club è un drink dalla bassa gradazione alcolica, ideale per le prime signore ammesse al Club dai primi anni ’40.

*Gin*

*Sciroppo di lamponi*

*Succo di limone*

*Schiumogeno vegetale*



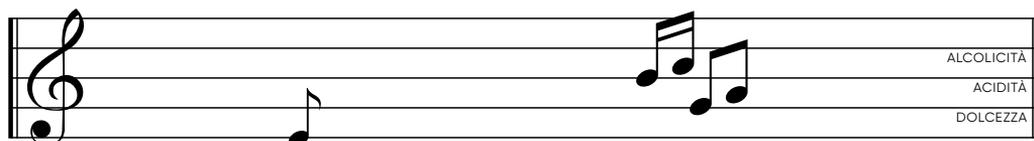

---

€ 10



# Hemingway Special

proibizionismo



Ci troviamo al “El Floridita”, nella capitale cubana, L’Avana, attorno al 1930. La storia vuole che il drink venne eseguito dietro la diretta indicazione di Ernest Hemingway. Il Papa Double o Hemingway Special è un daiquiri con maraschino e succo di pompelmo, più alcolico, ma anche secco, dissetante e fresco.

*Rum cubano*

*Maraschino*

*Succo di pompelmo rosa*

*Succo di lime*

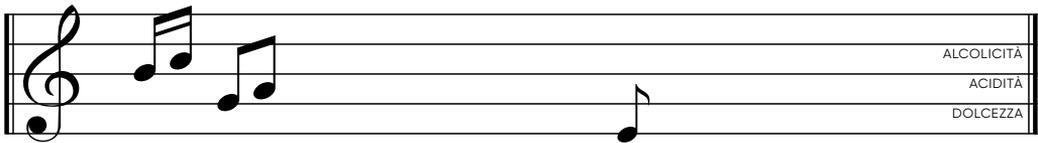


---

€ 10

# Giostra d'alcol

proibizionismo



Creazione di Enrico Prampolini, esponente di primo piano del Movimento Futurista Italiano, Giostra d'Alcol, fu presentato all'Esposizione Coloniale Internazionale di Parigi del 1931, con il nome di "Carrousel d'Alcool". Contiene Barbera d'Asti, Bitter Campari, cedrata Tassoni e come decorazione un cubetto di Parmigiano Reggiano assieme ad uno di cioccolato. Il sapore è dolce, amaro e vinoso, il tenore alcolico medio.

*Campari*  
*Barbera d'Asti*  
*Cedrata*




---

€ 10

*Possibili allergeni: 7, 12*



# Vieux Carré

post proibizionismo



Questo drink nasce nel quartiere francese di New Orleans, nel 1938, in piena epoca post proibizionismo. A idearlo fu Walter Bergeron, capo barman del Carousel Bar, dell'Hotel Montnapoleone. Il nucleo del cocktail è costituito da whisky e cognac, uniti alla morbidezza del vermut, ai sentori erbosi del D.O.M. Benedictine e alla balsamicità di angostura e Peychaud's Bitters. Un cocktail sontuoso e ricchissimo a livello aromatico.

*Whisky*

*Cognac*

*Vermut rosso*

*D.O.M. Benedictine*

*Angostura bitter*

*Peychaud's Bitters*

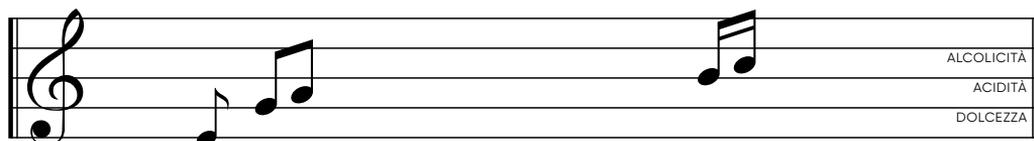


€ 10

*Possibili allergeni: 12*

# Bamboo

pre proibizionismo



Questo cocktail rappresenta uno degli ultimi esempi di “wine cocktail”, molto in voga ad inizio ‘900. Fu sorprendentemente inventato in Giappone, dove è tuttora preparato presso l’Ally Bar di Tokyo prendendo ispirazione dall’Adonis, un cocktail di origine europea. È composto da Sherry, Dry Vermouth ed Orange Bitter. Il sapore è secco, abboccato ed agrumato, il tenore alcolico è medio.

*Sherry*  
*Vermut dry*  
*Bitter all’arancia*




---

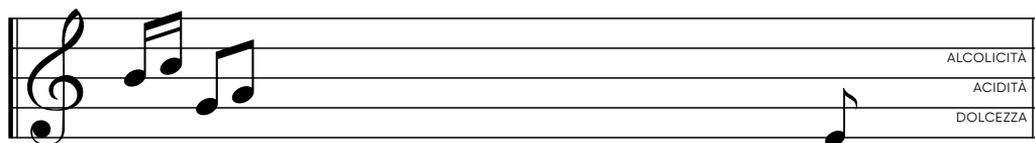
€ 10

*Possibili allergeni: 12*



# Pink Squirrel

dopoguerra



Il Pink Squirrel è stato inventato nel 1941 da Bryant Sharp al Bryant's Cocktail Lounge di Milwaukee che lo serviva come bevanda-gelato. Molto in voga negli anni '70, il Pink Squirrel può essere considerato come un vero e proprio dessert. Al suo interno troverete un Liquore di crema di noccioli di albicocca, pesche e ciliegie, uno alla crema di cacao bianco e panna. Il tenore alcolico è medio-basso.

*Liquore di noccioli di albicocca*  
*Liquore di cacao bianco e vaniglia*  
*Panna vegetale*



---

€ 10

*Possibili allergeni: 7*

# SHOTS

*Se ordinati con soft drink si aggiunge € 2 al prezzo indicato*

## AMARI ITALIANI

	SHOT (25 ml)	DBL SHOT (50 ml)
Camatti	3	5
Fernet Branca	3	5
Montenegro	3	5
Amaro Amara	3	5
China Clementi	3	5

## COGNAC E ARMAGNAC

Reviseur VS Cognac	5	8
Chateaux de Bordeneuve (Armagnac)	6	10
Paul Giraud Napoléon (Cognac)	7	12

## GIN

Cinque Terre	5	8
Hendrick's	5	8
Engine	5	8
Tanqueray 10	5	8
Nikka Coffey Gin	6	10
Elephant	6	10

## TEQUILA E MEZCAL

Alipus San Baltazar (Mezcal)	5	8
Casamigos blanco (Tequila)	5	8
Casamigos reposado (Tequila)	6	10
Casamigos añejo (Tequila)	7	12
Los Danzantes Tobala (Mezcal)	8	14

## GRAPPA

Marzadro 18 lune	4	7
Storica Nera	4	7

## RUM

	SHOT (25 ml)	DBL SHOT (50 ml)
Clairin Vaval	5	8
River Antoine	6	10
Savanna Creol 52	6	10
Diplomatico	5	8
Hampden Estate	5	8
Appleton Estate	5	8
El Dorado 12yo	6	10

## VERMOUTH

Mulassano Rosso	3	5
Mulassano Bianco	3	5
Garazzino	3	5
Del Professore	3	5
Carpano Antica Formula	4	7

## VODKA

Ketel One	5	8
Polugar N.1	5	8
Beluga	5	8
Stolichnaya Elit	6	10

## WHISKY/WHISKEY

Johnnie Walker Black Label	5	8
Bulleit Bourbon	5	8
Macallan 12yo	6	10
Compass Box The Peated Monster	6	10
Mitcher's	6	10
Nikka from the barrel	6	10
Nikka Taketsuru	7	12
Glenfiddich 18yo	7	12
Element of Islay Peat & Sherry	12	20
Johnnie Walker Blue Label	14	25

## BIRRE

Ichnusa non filtrata 33 cl		6
Menabrea 33 cl		6
Birra del territorio 33 cl		8

## BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
Zanotto, Valdobbiadene Prosecco	7	30
Ricci Curbastro, Franciacorta Brut	8	36
Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige		40
Ricci Curbastro, Franciacorta Pas Dosé, Gualberto		50
Ricci Curbastro, Franciacorta Brut, Magnum		75
Taittinger, Champagne Brut		86
Ruinart, Champagne Blanc de Blancs		110
Dom Perignon, Champagne Vintage		250
Dom Perignon, Champagne Vintage, Magnum		600

## VINI BIANCHI E ROSÉ

Felluga, Sharis	7	30
Lambruschi, Vermentino, Costa Marina	7	30
St. Michael-Eppan, Pinot Grigio	8	32
Cà Du Ferrà, Rosé, Magia di Rosa	8	32
Cà Du Ferrà, Cinque Terre, Luccicante	8	32
La Torre, Cinque Terre	9	40

## VINI ROSSI

Lornano, Chianti Classico	7	30
Tramin, Pinot Nero	7	30
Terenzuola, Canaiolo, Merla della Miniera	8	32
Lornano, Chianti Riserva, Le Bandite		40
Antinori, Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne		80

## BEVANDE

Caffè espresso		1,5
Acqua naturale 75 cl		2,5
Acqua gassata 75 cl		2,5
Soft drinks		6
Tè freddo home made		6
Succhi di frutta Bio		6

## Legenda degli allergeni

**1. Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.** **3. Uova e prodotti a base di uova.** **4. Pesce e prodotti a base di pesce.** **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.** **6. Soia e prodotti a base di soia.** **7. Latte e prodotti a base di latte.** **8. Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. **9. Sedano e prodotti a base di sedano.** **10. Senape e prodotti a base di senape.** **11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.** **12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.** **13. Lupini e prodotti a base di lupini.** **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

*Un grazie a Caterina @woai\_lab per i suoi bellissimi bicchieri e ad Andrea che, con con la sua azienda Verde Verticale, ci aiutano a rendere i nostri cocktail ancora più unici e sorprendenti.*

progetto grafico tubdesign.it

© 2022, Terminus Café



