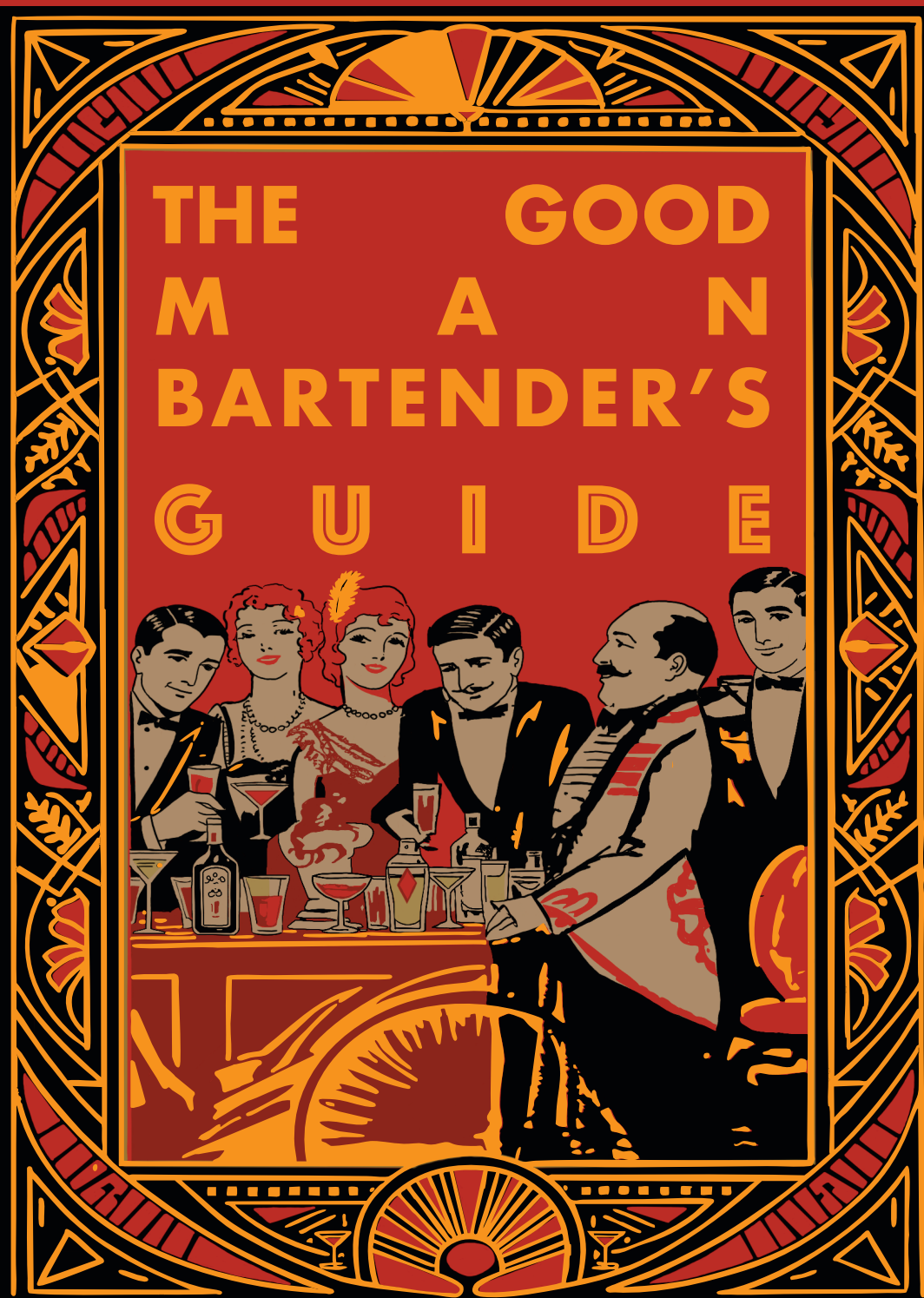




TURIN
CITY
TALKS!

100%
TALK • DRINK

SPEAKEASY

with
GOODMAN



BENVENUTI

Gentile Cliente,

Ti chiediamo di leggere le regole della Casa:

Educazione e rispetto sono alla base del rapporto tra il cliente e lo staff.

Per questo ti chiediamo di rispettare gli arredi, gli oggetti, i bicchieri e il menù.

Alcuni bicchieri utilizzati sono di pregio e in caso di rottura maldestra saranno addebitati.

**Si raccomanda la prenotazione
per il Venerdì e il Sabato sera**

Il tavolo prenotato è garantito entro i 30 min.

La prima consumazione obbligatoria minima è:
€ 5,00 (acqua compresa)

Soft drink: 20cl € 5,00

Acqua da 50cl: €3,00



"CAMPARI"

L'APÉRITIF

Benvenuti al *"The Goodman Bartender's Guide"*, un omaggio alla maestria e alla raffinatezza dell'arte della mixologia.

Breve introduzione storica della nascita della Mixologia

All'inizio del XX secolo, mentre il mondo si avventurava in un periodo di trasformazioni sociali e culturali, l'arte della mixologia iniziava a guadagnare una propria identità. Le città europee, in particolare quelle con una vita notturna vibrante come Torino, divennero centri nevralgici per gli amanti dei cocktail raffinati. In questo contesto, l'eleganza sofisticata ha trovato naturale collocazione nei bar di lusso; qui, la classe e lo stile divennero il marchio distintivo della miscelazione stessa.

I primi cocktail apparvero come un affascinante intreccio di ingegno e gusto, elevando la semplice combinazione di alcolici a una vera e propria forma d'arte. Drink iconici come il Martini, con il suo perfetto equilibrio tra Gin e Vermouth, e il Manhattan, con la sua miscela di Whiskey, Vermouth e Bitter, divennero sinonimo di raffinatezza e iniziarono a popolare i menù dei bar più esclusivi dell'epoca. I cocktails, ciascuno con la propria identità e personalità, divennero simboli inequivocabili dell'effervescente vita sociale e dello sfarzo dei locali frequentati dall'élite, borghese e artistica del tempo.



Nel mondo della miscelazione, l'arte del "twist on classic" rappresenta l'evoluzione più sofisticata del mestiere del Bartender. Non si tratta semplicemente di aggiungere o sostituire un ingrediente, ma di una vera e propria reinterpretazione che rispetta l'essenza e la storia di un drink. Il bravo mixologist, con un tocco di genio e una profonda conoscenza delle materie prime, riesce a modulare sapientemente il profilo aromatico del cocktail, introducendo una sfumatura di gusto inedita senza stravolgerne l'anima e il carattere distintivo. In questo processo, il colore e l'equilibrio del drink rimangono inalterati, trasformando un classico senza tempo in un'esperienza nuova e sorprendente, che omaggia il passato facendo l'occhiolino al futuro.

Cosa troverete in questa sezione

In questa sezione del manuale, vi guideremo attraverso l'affascinante universo dei cocktail reinterpretati. Troverete una selezione di twist su grandi classici, dove sapori inaspettati si fondono armoniosamente con ricette intramontabili. Non mancheranno, inoltre, i classici più puri: è fondamentale conoscere un cocktail nella sua versione standard prima di avventurarsi nelle sue evoluzioni.

Ogni ricetta è stata pensata per offrire un'esperienza unica, dimostrando come tradizione e innovazione possano coesistere in perfetta armonia nel bicchiere. Preparatevi a scoprire il potenziale infinito della miscelazione.

L'Esperienza del Viaggio Sensoriale

TASTING EXPERIENCE

*(L'experience si intende a persona per un minimo di tre Cocktails)
a partire da **22€***

Un'esperienza esclusiva pensata per chi vuole lasciarsi guidare dalla nostra filosofia.

A un prezzo speciale, vi offriamo un viaggio sensoriale curato personalmente dai nostri Bartender.

*Una selezione dei nostri **Signature Cocktails** più rappresentativi per un percorso di degustazione.*

Ogni drink, servito in formato ridotto, è una tappa di questo itinerario, pensata per raccontare una storia, una progressione di sapori o una singola ispirazione. È il modo più autentico per scoprire la nostra arte, assaporando la creatività del nostro bar in un percorso pensato per stupire.

I COCKTAILS CONSIGLIATI DAL PERFETTO BARTENDER



CAMPARI AMERICANO €12

1 parte di Campari bitter

1 parte di Vermouth Del Professore rosso

2 parti di soda

LEMON BEET €12

(NEGRONI STYLE)

Bulldog dry gin

Campari bitter

Vermouth Del professore rosso

Limone e barbabietola

Nasce nel 1919 a Firenze, la leggenda vuole che il Conte Camillo Negroni chiese al barman Scarselli di "irrobustire" il suo solito americano con due gocce di gin.

CARDINALE €11

1/2 parte di Campari bitter

2 parti di Bulldog dry gin,

1 parte di Vermouth Dolin dry

PJB €13

(BOULEVARDIER STYLE)

Bourbon Wild Turkey agli arachidi

Campari alla marmellata di frutti rossi

Vermouth Del Professore rosso

Il cocktail fu creato e dedicato da Erskine Gwynne alla rivista letteraria "Boulevardier", di cui era fondatore, per celebrare lo stile di vita raffinato che era solito raccontare a parole. Apparve per la prima volta nel "Barflies and cocktail" 1927.





OLD PAL €11

1 parte di Wild Turkey Rye Whiskey
1 parte di Vermouth Dolin dry
1 parte di Campari bitter

Creato da Harry MacElhone, celebre barman e proprietario dell'Harry's Bar di Parigi, nasce negli anni '20 durante il proibizionismo, dedicato al giornalista e amico William Robinson, chiamato affettuosamente "My Old Pal".



NEW FASHION(ED) €14
(OLD FASHIONED STYLE)
Tomatin Scotch whisky
Banana e nocciola
Angostura cocoa bitter

Apparve la prima volta nel 1806. Negli Stati Uniti, si era soliti servire whiskey con acqua, zucchero e bitter.

Il nome Old Fashioned emerse quando si cominciarono a creare twist e molti clienti chiesero ai bartender di servirlo alla vecchia maniera ("old fashioned way").

ROB ROY €15

2 parti di Benriach 10 yo whiskey
1 parte di Vermouth del Professore rosso

Fu creato nel 1894 al Waldorf Astoria Hotel di New York in onore dell'operetta Rob Roy.

Si volle rendere omaggio al personaggio scozzese protagonista dell'opera utilizzando whiskey scozzese.

RABO DE GALLO €14

2 parti di Cachaça Blu Amburana

1 parte di Vermouth Alpestre classico

1/2 parte di Cynar

Nasce a San Paolo negli anni '50, con l'arrivo del Vermouth in Brasile diventando uno dei cocktail popolari del Paese.



IACA' €13

(CAIPIRINHA STYLE)

Cachaça Blu Pura

Mandorla

Açaí

Banana

Lime

Nato nel 1918 come rimedio contro l'epidemia di febbre spagnola, nel 2003 è diventato il cocktail ufficiale del Brasile.

SIN VELO €11

(NAKED & FAMOUS STYLE)

Montelobos Mezcal

Cordiale allo zafferano

Aperol bitter

Lime

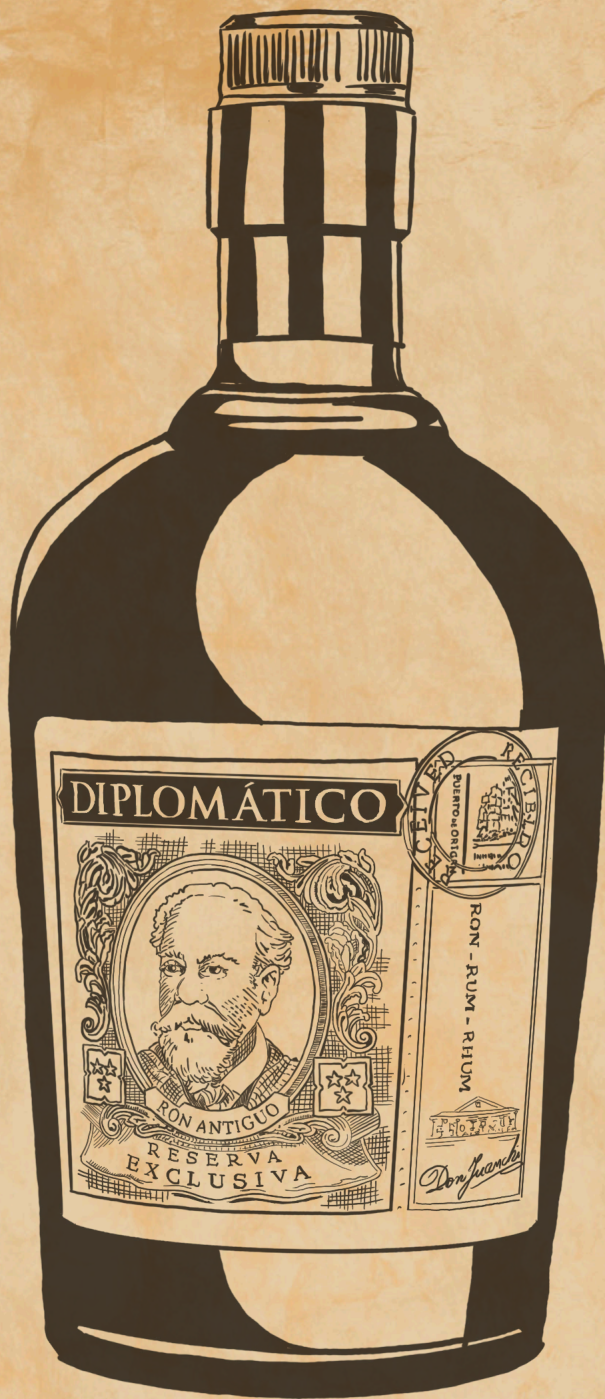
EL DIABLO €11

1 parte di Tequila Espolòn

1/2 parte di Crème de cassis

1/2 parte di Lime

1 parte di Ginger Beer



DON PALOMA €13
(ESPOLON PALOMA STYLE)

Tequila Espolòn
Cordial Campari pompelmo e lampone
Bolle

La leggenda narra che fu inventato, a Tequila, da Don Javier Delgado Corona, intorno al 1955, con l'arrivo della soda al pompelmo in Messico: la famosissima Squirt.

JUNGLE BIRD €12

2 part di Rum Appleton 8yo Reserve
1/2 di Campari bitter
2 parti di ananas
2/3 di lime
2/3 di zucchero

Nasce nel 1973 nel lussuoso Aviation Bar, grazie all'inventiva di Jeffrey Ong che volle omaggiare i volatili, liberi e in volo dietro le vetrate in direzione della piscina.

MAI (MELA) TAI €13
(MAI TAI STYLE)

Rum Diplomatico Reserva esclusiva
Rum Trois Rivières bianco
Liquore Eden Zoppi
mandorla e cocco
Arancia, mandorle,
cardamomo e zenzero

Cocktail controverso: si dice nasca per opera di Trader Vic nel 1944, ma il suo rivale Donn Beach si fece avanti sostenendo di averlo inventato per primo in una versione simile. Una diatriba conclusa negli anni '70 in Tribunale, ma mai sopita.

DON'S SPECIAL DAIQUIRI €12

2 parti di Rum Appleton 8 yo Reserve

1 parte di Rum Takamaka

1 parte di lime

1 parte di passion fruit

1 parte di honey syrup

FLORIDITA €12 (DAIQUIRI STYLE)

**Rum Diplomatico Reserva esclusiva
Cordiale al burro**

Si narra che nel 1898, Cox un ingegnere americano che si trovava a Cuba, si trovò senza gin e servì ai propri ospiti una miscela di rum, lime e zucchero. Il nome nasce dalla baia dove si affacciava la fabbrica di Cox: Daiquiri.

COCOJITO €12 (MOJITO STYLE)

Rum Takamaka bianco alla menta

Tio Pepe Sherry fino

Lime cordial

Acqua di cocco

Bolle

Ha origini cubane nel lontano 1586, creato come miscela curativa. Divenne famoso grazie a Hemingway, frequentatore del locale de L'Avana tempio del Mojito:

"My Mojito in La Bodeguita".



OPA' €14

(WHITE RUSSIAN STYLE)

**Mastiha Dark Skinos al caffè
vaniglia e Cocco**

POP STAR MARTINI €13

(PORN STAR STYLE)

**Vodka Chopin curcuma e maracuja
Champagne vaniglia e maracuja**

BRAMBLE €12

2 parti di Sapling dry gin n2

1/2 parte di Chambord

1 parte di limone

1/2 parte di zucchero



COSMICO €12

(COSMOPOLITAN STYLE)

**Sapling vodka al limone
Cranberry
Agrumi**

*La storia più accreditata vede come creatrice la barlady Cheryl
Cook, a South Beach Miami, intorno agli anni '80.
Divenne famoso grazie a Sex & the city .*



BIJOU €12

1 parte di Alpestre dry gin

1 parte di Vermouth Alpestre rosso

1 parte di Certosa Alpestre

Gocce di orange bitter

Creato da Harry Johnson nel 1900, il colore deriva dai cromatismi dei tre distillati che ricordano le tre pietre preziose: diamante, rubino e smeraldo. Tornò in auge a fine '900.

MISH MASH €12

(WHISKEY SOUR STYLE)

Wild Turkey Bourbon

Limone

Mais e pepe rosa

La prima codifica la troviamo nel manuale di Jerry Thomas "How to mix Drinks" nel 1862. Questa miscela, ben conosciuta dai marinai per prevenire lo "scorbuto", è da considerarsi come antenato rudimentale dell'attuale sour.

SAZERAC €15

4 parti di Cognac Vaudon

oppure 4 parti di Woodford Reserve Whiskey

1 zolletta di zucchero

Gocce di Peychaud's bitter

Assenzio per lavare il bicchieri

Primo cocktail ufficiale americano: nato a New Orleans nel 1830 da Peychaud, farmacista Haitiano.

La versione originale prevedeva il Cognac, poi sostituito dal Rye nel 1870.

I MARTINI

Emblema di classe e stile, i cocktail Martini rappresentano l'essenza della mixology più raffinata. Dal classico Dry Martini alle sue varianti più creative, ogni sorso racchiude un perfetto equilibrio tra eleganza e carattere. Preparati con distillati di qualità e guarnizioni selezionate, i nostri Martini sono pensati per chi cerca un'esperienza dal gusto deciso e inconfondibile.

MARTINEZ €13

3 parti di Old Tom gin Del Professore Crocodile
1/2 parte di Maraschino
1 Parte di Vermouth Del Professore classico

DRY MARTINI €12

4 parti di Bulldog Bold dry gin
1/2 parte di Vermouth dry
oliva o scorza di limone

VESPER MARTINI €12

3 parte di Bulldog Bold dry gin
1/2 parte di Kina L'or
1 parte di Chiopin vodka

GIBSON MARTINI €12

4 parti di Bulldog Bold dry gin
1/2 parte di Vermouth dry
cipollina

DIRTY MARTINI €12

4 parti di Bulldog Bold dry gin
1/2 parte di Vermouth dry
1/2 parte di salamoia di olive

PERFECT MARTINI €12

4 parti di Bulldog Bold dry gin
1 parte di Vermouth dry 9 Di Dante
1 parte di Vermouth Del Professore rosso

LEMON DROP MARTINI €13

2 parti di Chopin vodka al limone
1 parte di Triple sec
1/2 parte di Limone

FRENCH MARTINI €12

3 parti di Chopin vodka
1 parte di Chambord
1 parte di Ananas



DEGUSTAZIONI

La degustazione non è solo un atto di piacere, ma un'esperienza interattiva. In questa sezione, sarai il protagonista di un viaggio sensoriale attraverso un percorso artistico personalizzato.

Che si tratti di esplorare le differenze tra un classico e il suo "twist", di confrontare distillati dello stesso tipo o lasciarsi sorprendere da nuove combinazioni, la degustazione offre una chiave d'accesso unica al mondo del drink.

DEGUSTAZIONE MARTINI €20

Martinez / Dry / Perfect

Il passaggio dal Martinez al Martini riflette un'evoluzione del gusto verso la secchezza, passando da una base di Old Tom Gin e vermouth dolce, a una miscela più pulita e lineare con London Dry Gin e Vermouth secco. L'introduzione della versione "Perfect" rappresenta un compromesso elegante, unendo la secchezza del Vermouth dry con la complessità del dolce, creando un ponte tra le due epoche.

WHISKEY CHE PASSIONE €20

Old Fashioned / Paper plane / Manhattan

Dall'Old fashioned, essenziale e vigoroso, si passa al Paper Plane, fresco e armonico tra dolce e amaro, per approdare infine al Manhattan, elegante e profondo, dove il Whiskey si intreccia al Vermouth.

COME AI TROPICI €20

Canchanchara / Paloma / Caipirinha

La Canchanchara introduce il calore del Rum, addolcito dal miele; il Paloma apre la salinità della Tequila come una brezza e la Caipirinha esplode con la forza della Cachaça. E' il lime ad accomunare questo viaggio nel Mar dei Caraibi.

RE VERMOUTH €20

Vermouth&soda / Vermouth cocktail / Negroni

Si comincia con il Vermouth&soda, leggero, dove le note erbacee e speziate del Vermouth si aprono grazie allo splash della soda; il Vermouth Cocktail elegante e dolce racchiude un equilibrio perfetto di bitter e Maraschino, infine con decisione il Negroni chiude il percorso con il suo sapore dolce amaro, in un sorso iconico senza tempo.

PERCORSI da €20

VERMOUTH

RUM

AGAVE

WHISKEY

GIN

COGNAC E ARMAGNAC

Per tutti gli spiriti chiedi all'esperto!

Gradita la prenotazione per le Degustazioni.

MOCKTAIL - I DRINKS NO ALCOOL

AMERICANO €10

Ruby Tone

Bitter note

Pompelmo

Dolce, amaro, agrumato

COLLINS €10

Butter cordial

Soda

Fresco come una torta al limone

COBBLER €10

Arancia

Lampone

Lime

Fruttato

SUPER STAR €10

Maracuja

Vaniglia

Soda all'arancia

Dolce ed esotico

BELLINI 2.0 €10

Verjus Blanc

Rosa

Soda alla pesca

Fruttato e floreale



Un menù che è un manuale

Hai già esplorato il mondo dei cocktails, ma la magia non finisce qui. Questo non è solo un semplice menù, ma un vero e proprio **manuale del barman in miniatura**.

Per creare cocktail davvero eccezionali, non basta la ricetta: servono gli strumenti giusti e la conoscenza dei trucchi del mestiere.

In questo menù ogni drink è una lezione, un viaggio nel cuore del bar, che ti svela i segreti che distinguono un semplice drink da un **Good** drink.

Ti guideremo nell'importanza del ghiaccio, la spina dorsale di ogni cocktail, e ti sveleremo i consigli dei nostri barman, tecniche di preparazione e attrezzi del mestiere che rendono ogni nostra creazione ben bilanciata.

Goditi la lettura e, soprattutto goditi il Drink.



TOOLS:

Nel mondo della Mixology moderna, i Barman utilizzano una vasta gamma di strumenti per creare cocktail perfetti.

Ecco una panoramica dei tools essenziali:

1. Shaker:

- Ci sono principalmente due tipi: il Boston shaker, composto da due parti, il Cobbler shaker, con coperchio e filtro integrato.

2. Strainer (Filtro):

- Utilizzato per filtrare ghiaccio e residui solidi quando si versa un cocktail dallo shaker al bicchiere.

3. Muddler (Pestello):

- Utilizzato per schiacciare ed estrarre sapori da zeste, erbe e frutti.

4. Jigger:

- Uno strumento di misurazione per garantire precisione nelle dosi di liquidi. Generalmente è doppio, con due estremità di diverse capacità (es. 30 ml e 60 ml).

5. Bar Spoon (Cucchiaino da bar):

- Un cucchiaino lungo e sottile, usato per mescolare gli ingredienti direttamente nel bicchiere, ideale per cocktail come il Martini.

6. Mixing Glass:

- Un bicchiere grande e spesso utilizzato per mescolare cocktail che richiedono una miscelazione dolce, come il Negroni o il Manhattan.

7. Citrus Juicer (Spremiagrumi):

- Essenziale per estrarre succo fresco da agrumi.

8. Peeler (Pelapatate o Peeler):

- Usato per ottenere scorze di agrumi da usare come guarnizione o per aggiungere aroma ai cocktail.

10. Ice Tools:

- Include pinze per ghiaccio, stampi per cubetti di ghiaccio di varie dimensioni e breaker tools per tritare il ghiaccio.

11. Metal Pour:

- Beccucci che si inseriscono nella bottiglia per facilitare una versata più controllata e precisa.

Questi strumenti sono fondamentali per un barman moderno, permettendo precisione e creatività nella preparazione di cocktail raffinati e innovativi.

IL GHIACCIO

Il ghiaccio gioca un ruolo fondamentale nel mondo della mixologia moderna, non solo per raffreddare i drink, ma anche per influire sulla loro diluizione, texture e presentazione estetica. Ecco i punti chiave che sottolineano l'importanza del ghiaccio nei cocktail:

1. Raffreddamento Efficace:

- Il ghiaccio è essenziale per abbassare velocemente la temperatura dei cocktail, assicurando che vengano serviti freddi senza alterare il sapore originale.

2. Diluizione Controllata:

- Un aspetto cruciale nella creazione di cocktail è la giusta diluizione. Il ghiaccio, fondendosi, aggiunge una piccola quantità d'acqua che aiuta ad amalgamare i sapori. La scelta tra ghiaccio tritato, cubetti grandi o sfere influenza la velocità di diluizione.

3. Estetica e Presentazione:

- Il ghiaccio non è solo funzionale ma anche estetico. Cubi di ghiaccio trasparenti o sfere possono creare un effetto visivo accattivante, elevando la presentazione del drink.



4. Ghiaccio Specializzato:

- Con l'avanzare della mixologia, sono emerse tecniche per produrre ghiaccio ancora più specializzato, come blocchi di ghiaccio cristallino ottenuti mediante congelamento lento che riduce le impurità e le bolle d'aria, quindi più denso e con una minore diluizione.

5. Carattere del Drink:

- In alcuni cocktail, il ghiaccio stesso può essere un ingrediente di carattere. Ad esempio, nei "smokey ice cubes", aromatizzati per infondere ulteriori sapori man mano che si sciolgono nel drink.

L'evoluzione del ghiaccio nella mixologia moderna riflette un approccio più ponderato e raffinato alla creazione di cocktail. Comprendere l'importanza del ghiaccio permette ai Barman di ampliare il loro repertorio di sapori e presentazioni, migliorando l'esperienza complessiva del cliente.



I CONSIGLI DEL BARMAN

- Ingredienti di Qualità:

Utilizza liquori, succhi e mixer di alta qualità. La freschezza e l'autenticità degli ingredienti si riflettono direttamente nel gusto del cocktail.

- Misurazione Precisa:

Usa un jigger per misurare le dosi. La precisione nelle proporzioni è fondamentale per mantenere l'equilibrio di sapori.

- Ghiaccio Adeguato:

Il ghiaccio non solo raffredda ma contribuisce anche alla diluizione. Usa cubetti grandi per cocktail serviti "on the rocks" e ghiaccio tritato per drink come il Mojito.

- Tecnica di Miscelazione:

Per cocktail agitati (come il Margarita), shakera energicamente per aerare gli ingredienti.

- Per cocktail mescolati (come il Martini), mescola delicatamente con un bar spoon per creare una texture setosa.

- Equilibrio di Sapori:

Cerca sempre un equilibrio tra dolce, acido, amaro e alcol. L'assaggio durante la preparazione può aiutarti ad aggiustare gli ingredienti al volo.

- Presentazione e Guarnizioni:

La vista è importante quanto il gusto. Usa guarnizioni fresche come scorze di agrumi o erbe aromatiche per migliorare sia l'estetica che l'aroma.

- Servizio alla Temperatura Corretta:

I drink devono essere ben freddi, mentre i digestivi come il cognac sono migliori serviti a temperatura ambiente.

- Vetro Adeguato:

Usa il tipo di bicchiere giusto per ogni cocktail.

Ad esempio, un Martini si serve in coppa, mentre un Old Fashioned è perfetto in un bicchiere basso.

- Sperimentazione Creativa:

Non aver paura di sperimentare con nuovi ingredienti o tecniche per personalizzare i cocktail e adattarli ai tuoi gusti o a quelli dei tuoi ospiti.

Per cominciare segui le indicazioni per creare un perfetto Cocktail!

IL DRINK DELL'AMATORE:

1 PARTE DI DISTILLATO

3/4 PARTE DI LIQUORE

1 PARTE ACIDA (LIMONE O LIME)

3/4 PARTE DI ZUCCHERO

OPPURE

2 PARTI DI SODA O SUCCO (COLLINS)



This image shows a full page of blank, cream-colored paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

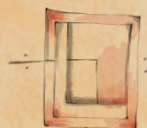
This image shows a full page of blank, cream-colored paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

TURIN
CITY
TALKS!







Fine stampa Settembre 2025