



# ICON

— FINE ART GIN —

## FINE ART MIXOLOGY

DRINK LIST

# ICON

— FINE ART GIN —

## MARILYN 1962

Come nel ritratto di Marilyn del 1962 di **Andy Warhol**, dove il volto diventa icona e colore puro, questo cocktail prende vita nello shaker trasformando il gin ICON Rosa Minerva in un'espressione liquida di fascino e carattere: agrumato, vibrante, rifinito da una buccia di limone essiccata e un fiore edibile. Un sorso che non si beve, si guarda.

Recipe by *Flavio Carletti*

# MARILYN 1962

*light & refreshing*

## SPECIFICHE

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| <b>Metodo</b>     | Shake & Strain    |
| <b>Tipologia</b>  | Collins           |
| <b>Famiglia</b>   | Long drinks       |
| <b>Consiglio</b>  | All day           |
| <b>Gradazione</b> | 14,5% vol         |
| <b>Difficoltà</b> | Media             |
| <b>Bicchiere</b>  | Top class/Collins |



## BARTENDER'S VISION

Il bilanciamento tra l'acidità e la nota floreale del sambuco esalta le botaniche del gin ICON Rosa Minerva. La garnish di petali e scorza di limone riprende l'iconica estetica del drink.



## RECIPE

**45 ml** GIN ICON **ROSA MINERVA**

**20 ml** SUCCO FRESCO DI LIMONE

**20 ml** LIQUORE AL SAMBUCO

**fill** SODA PINK

**1 pz** SCORZA DI LIMONE

**1 pz** FIORE EDIBILE

# ICÒN

— FINE ART GIN —

## THE GREAT GLASS

Trasparente come il vetro di **Duchamp**, ma complesso come il suo significato: un Negroni reinterpretato, dove ogni elemento è separato e poi ricomposto nel bicchiere, creando una struttura liquida che vive tra equilibrio e tensione.

Recipe by *Flavio Carletti*

# THE GREAT GLASS

*elegant & aromatic*

## SPECIFICHE

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| <b>Metodo</b>     | Build or Stir & Strain |
| <b>Tipologia</b>  | Classic                |
| <b>Famiglia</b>   | Twist on classics      |
| <b>Consiglio</b>  | Aperitivo              |
| <b>Gradazione</b> | 22% vol                |
| <b>Difficoltà</b> | Bassa                  |
| <b>Bicchiere</b>  | Old fashioned          |



## BARTENDER'S VISION

Il cuore del cocktail risiede nell'equilibrio di una tensione aromatica costante. La delicata impronta botanica del gin ICON Rosa Minerva sfida l'intensità cupa e avvolgente del bitter al cioccolato: non è una fusione ma un dialogo tra opposti.



## RECIPE

- 40 ml** GIN ICON ROSA MINERVA
- 35 ml** VERMOUTH ROSSO
- 35 ml** BITTER CHOCOLATE
- 1 pz** ORANGE (FRESH OR DRIED)

# ICÒN

— FINE ART GIN —



## THE PINK PERIOD

Come il Periodo Rosa di **Pablo Picasso**, questo drink si muove tra delicatezza e inquietudine: rosa alla vista, leggermente piccante al sorso, con una spinta gassata che rompe la calma e lascia vibrare ogni sfumatura.

Recipe by *Flavio Carletti*

# THE PINK PERIOD

*smooth & vibrant*

## SPECIFICHE

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| <b>Metodo</b>     | Build        |
| <b>Tipologia</b>  | Latino       |
| <b>Famiglia</b>   | Long drinks  |
| <b>Consiglio</b>  | By night     |
| <b>Gradazione</b> | 14,5% vol    |
| <b>Difficoltà</b> | Media        |
| <b>Bicchiere</b>  | Tumbler alto |



## BARTENDER'S VISION

Il cocktail gioca su una estetica delicata che nasconde un carattere inquieto. Il gin ICON Rosa Minervadi dialoga con la piccantezza del ginger beer, creando una tensione gasata che rompe la calma del sorso. Ogni sfumatura vibra tra dolcezza e una spinta audace.

**ICON**  
— FINE ART GIN —

## RECIPE

**50 ml** GIN ICON ROSA MINERVA

**25 ml** SUCCO FRESCO DI LIME

**fill** GINGER BEER

**1 pz** CANDY RAINBOW SOUR

# GREEN VIOLINIST

Come il violinista verde di **Marc Chagall**, questo cocktail  
sospende la realtà: il basilico vibra nello shaker.

Recipe by *Flavio Carletti*

# GREEN VIOLINIST

*earthy & fresh*

## SPECIFICHE

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| <b>Metodo</b>     | Shake & strain    |
| <b>Tipologia</b>  | Twist on classics |
| <b>Famiglia</b>   | Sour              |
| <b>Consiglio</b>  | All day           |
| <b>Gradazione</b> | 18,7% vol         |
| <b>Difficoltà</b> | Alta              |
| <b>Bicchiere</b>  | Nick & Nora       |



## BARTENDER'S VISION

Evoluzione del sour, fonde il carattere del gin ICON Verde Medusa con la vibrazione erbacea del basilico. L'aceto balsamico spezza la linearità agrumata, creando un'armonia complessa e persistente.



## RECIPE

**50 ml** GIN ICON VERDE MEDUSA

**25 ml** SUCCO FRESCO DI LIME

**20 ml** SCIROPPLO BASILICO

**6 gtt** FOAMER STILLABUNT

**8 gtt** ACETO BALSAMICO

**2 pz** FOGLIE DI BASILICO

# ICÒN

— FINE ART GIN —

## THE SLEEPING GYPSY

Un Old Fashioned che non disturba il sogno: morbido,  
lento, ma con un'anima vigile. Come la scena notturna  
di **Rousseau**, tutto sembra fermo.  
Finché non inizi davvero ad ascoltarlo.

Recipe by *Flavio Carletti*

# THE SLEEPING GYPSY

*bittersweet & herbal*

## SPECIFICHE

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| <b>Metodo</b>     | Shake & strain |
| <b>Tipologia</b>  | Collins        |
| <b>Famiglia</b>   | Long drinks    |
| <b>Consiglio</b>  | All day        |
| <b>Gradazione</b> | 14,5% vol      |
| <b>Difficoltà</b> | Media          |
| <b>Bicchiere</b>  | Old Fashioned  |



## BARTENDER'S VISION

Morbido e profondo, questo cocktail gioca sull'equilibrio tra la base botanica del gin ICON Verde Medusa e la dolcezza vellutata dello zucchero. Le note amaricanti si fondono alla freschezza della soda, mentre gli oli essenziali del pompelmo tagliano la rotondità del sorso, regalando un finale agrumato e persistente.



## RECIPE

- 60 ml** GIN ICON VERDE MEDUSA
- 1 pz** ZOLLETTA DI ZUCCHERO
- 6 gtt** LIQUORE AMARO O ANGOSTURA
- 20 ml** CLUB SODA
- 1 pz** SCORZA DI POMPELMO
- 1 pz** CILIEGIA AL MARASCHINO



# THE GREEN STRIPE

Non cerca equilibrio, lo crea nel contrasto: come la linea verde di **Henri Matisse**, questo long drink divide e unisce allo stesso tempo. Il gin ICON Verde Medusa traccia la direzione, la menta rinfresca, la sapidità sorprende, e la bollicina tiene tutto in tensione.

Recipe by *Flavio Carletti*

# THE GREEN STRIPE

*crisp & refreshing*

## SPECIFICHE

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| <b>Metodo</b>     | Build                  |
| <b>Tipologia</b>  | Mexico                 |
| <b>Famiglia</b>   | Long drinks            |
| <b>Consiglio</b>  | All day                |
| <b>Gradazione</b> | 15,6% vol              |
| <b>Difficoltà</b> | Media                  |
| <b>Bicchiere</b>  | Tumbler alto Top Class |



## BARTENDER'S VISION

Un cocktail che traccia un equilibrio netto tra contrasti. Il gin ICON Verde Medusa incontra la freschezza di menta e lime, mentre la soda al pompelmo e il sale creano una tensione minerale sorprendente.

**ICON**  
— FINE ART GIN —

## RECIPE

- 60 ml** GIN ICON VERDE MEDUSA
- 20 ml** SUCCO DI LIME
- fill** SODA AL POMPELMO ROSA
- qb.** SALE HIMALAYA
- 1 pz** FOGLIA DI MENTA



Recipe by

**Flavio Carletti**

mixologist & brand  
ambassador

*Flavio Carletti*



# icòn

— FINE ART GIN —



[www.icongin.it](http://www.icongin.it)