



*Villa La Massa*

FIRENZE • CANDELI

STAGIONE 2023

# ***SIGNATURE COCKTAILS***



# *INTRODUZIONE*

I nostri abili barman hanno creato una selezione di drink esclusivi che rievocano la storia della villa, dei proprietari che si sono susseguiti nel tempo e delle personalità che vi hanno soggiornato.

La cocktail list è divisa in due sezioni: la prima, «**LA VILLA**», è ispirata a Villa La Massa e ai suoi ospiti più illustri; la seconda, «**COMO-FIRENZE**», richiama la connessione con Villa d'Este, sister property di Villa La Massa sul Lago di Como.



*LA VILLA*

# *IL CARDINALE*

Drink storico preparato con gin, vermouth dry e Campari. Rievoca il periodo in cui Villa La Massa fu di proprietà del Cardinale Giovanni Rinuccini. A suo nipote si deve la creazione delle quattro torrette della Villa Nobile, l'edificio principale dell'hotel. Il gin infuso con il capperò conferisce al drink una nota più sapida.

**INGREDIENTI:** gin infuso al capperò, bitter bianco, vermouth dry

**BICCHIERE:** old fashioned

**GUARNIZIONE:** capperò gigante



*LA VILLA*

## *LIKE A VIRGIN*

Questo drink, come suggerisce il nome, è dedicato a Madonna, la «regina del pop» che è stata spesso ospite di Villa La Massa. Ispirato al Cosmopolitan, questa versione si discosta dal classico per l'utilizzo di uno spirito diverso, ma ne mantiene il tipico colore rosa dato dall'infusione di ibisco.

**INGREDIENTI:** mezcal infuso all'ibisco, succo limone, triple sec, ginger beer

**BICCHIERE:** highball

**GUARNIZIONE:** fiore di ibisco



*LA VILLA*

## *IRIS*

Il drink è dedicato alla Contessa Bierliska, appartenente all'omonima famiglia aristocratica russa, che nel 1856 acquistò Villa La Massa. L'ingrediente principale è quindi la vodka, valorizzata dall'iris, un omaggio al fiore che cresce in diverse varietà nei giardini dell'hotel.

**INGREDIENTI:** vodka, cordial iris, bitter arancia

**BICCHIERE:** coppa Asti o doppia coppa Martini

**GUARNIZIONE:** fiore edibile



*LA VILLA*

## *GARDEN VIEW*

Questo drink è un richiamo al giardino di 10 ettari di Villa La Massa, in cui crescono rigogliosi fiori e alberi dai colori e dai profumi inconfondibili. La salvia, combinata al Porto bianco, dà vita ad uno spritz profumato e molto beverino.

**INGREDIENTI:** Porto bianco infuso alla salvia, succo limone, prosecco, sciroppo di zucchero

**BICCHIERE:** calice

**GUARNIZIONE:** foglia di salvia



*LA VILLA*

# *ZIGGY STARDUST*

Un omaggio ad una delle figure più stravaganti del panorama musicale internazionale, il mitico David Bowie, che nel 1992 celebrò il proprio matrimonio con Iman proprio a Villa La Massa. Un drink colorato ed eccentrico come lo era l'artista.

**INGREDIENTI:** Tequila, caffè, sciroppo al frutto della passione, torba

**BICCHIERE:** coppa Asti o doppia coppa Martini

**GUARNIZIONE:** cocomero o pelle di pomodoro



*COMO - FIRENZE*

# *NOCCIOLINO*

Questo cocktail è ispirato ad un biscotto tipico della zona di Como, il «Nocciolino di Canzo». Il drink rappresenta un twist di un Old Fashioned grazie all'utilizzo di questo biscottino a base di nocciola.

**INGREDIENTI:** Rye whisky, frangelico, vin santo, angostura

**BICCHIERE:** old fashioned

**GUARNIZIONE:** pralina di nocciola o scorza arancia



*COMO-FIRENZE*

## *FIORE DI MIGLIO*

Anche questo cocktail è ispirato ad una ricetta lombarda, e più precisamente comasca: il «Pan de Mej». Si tratta di una pagnotta la cui preparazione prevede l'utilizzo di fiori di sambuco. In questo drink, i fiori sono combinati con la soda al cetriolo e al rum che danno un tocco di freschezza.

**INGREDIENTI:** rum bianco, limone, zucchero, soda  
cetriolo

**BICCHIERE:** highball

**GUARNIZIONE:** cetriolo



*COMO-FIRENZE*

## *24 GIUGNO*

Il 24 giugno è la festa del patrono di Firenze, San Giovanni. Per l'occasione, tipicamente si prepara il Nocino. La noce, insieme all'uvetta, è anche l'ingrediente principale di un dolce caratteristico comasco, il Baschino. In questo cocktail, al posto dell'uvetta viene utilizzato un distillato di vino, il Pisco.

**INGREDIENTI:** Pisco, sciroppo di noci, limone, bitter alle noci, foamer

**BICCHIERE:** coppa Asti

**GUARNIZIONE:** side noci pecan



*Villa La Massa*

FIRENZE • CANDELI

## Villa La Massa

Via della Massa, 24 – 50012 Firenze - Candeli

Tel.: +39 055 626 11

E-mail: [info@villalamassa.it](mailto:info@villalamassa.it)

Website: [www.villalamassa.com](http://www.villalamassa.com)

Instagram: [villalamassaofficial](https://www.instagram.com/villalamassaofficial)



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®