

DRINKS.

Americano



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de Campari
- **3cl** de Vermouth Rosso (sucré)
- **Eau** minérale
- Glaçons

Préparation

1. Verser le Campari et le Vermouth dans un verre O.F. avec 2 ou 3 glaçons.
2. Bien remuer.
3. Remplir d'eau minérale.
4. Garnir avec une tranche d'orange.



Description

On dit que le premier Americano a été servi par Gaspare Campari dans les années 1860 au Caffé Campari. A cette époque, il était encore appelé "Milano-Torino", en référence à l'origine de ses deux principaux ingrédients, le Campari et le Vermouth. Quelques décennies plus tard, le cocktail italien est devenu si populaire auprès des touristes américains qu'il a été rebaptisé. Il a également servi d'inspiration pour le cocktail Negroni, qui contient du gin au lieu d'eau gazeuse. Enfin, le cocktail apéritif est devenu largement connu grâce à James Bond: dans le tout premier volume de la série de romans de Ian Fleming intitulé Casino Royale, publié en 1953, Bond a commandé un Americano comme premier verre. Bien que la plupart des gens associent aujourd'hui le Vesper Martini à James Bond, l'Americano n'a pas été oublié pour autant. Au contraire, la boisson est l'une des bases du cocktail que tout barman doit connaître et maîtriser.