

TUTTI I GIORNI  
07.00 - 15.00

# COLAZIONE AL DOCK UNO

## GOOD TO KNOW ABOUT OUR FOOD

Attribuiamo grande importanza ai produttori regionali e ai prodotti biologici.  
La nostra cucina rinuncia completamente agli additivi artificiali.  
I piatti vengono sempre cucinati e impiattati freschi.  
Durante le "rush hours" i tempi di preparazione possono quindi allungarsi.  
Nel frattempo vi invitiamo a visitare la Gallery, il nostro Deli e i nostri Vinyl-,  
Books- & Art-Stores.



# SIMPLES 1



## PANE

semplice 1.00

con marmellata,  
miele o erba  
cipollina 2.00

con prosciutto o salame  
e formaggio 3.20  
oppure verdure



## PANINO

1.30

2.30

3.50



## KORNSPITZ

1.80

2.90

4.10



## homemade CROISSANT

3.80

4.60

5.50



## PANINO TOSCANO INTEGRALE

con avocado 4.50  
con salmone marinato  
con crescione  
con hummus

1

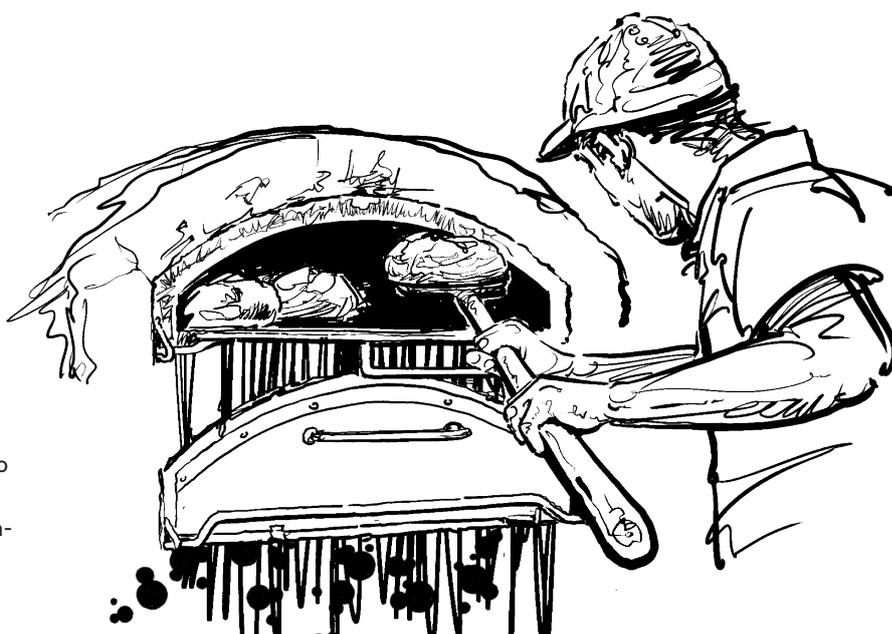
### GOOD TO KNOW ABOUT OUR CROISSANTS

I nostri croissant vengono preparati ogni mattina, con amore e passione, nella pasticceria interna della Hafenstadt dal nostro pâtissier Nouredine, impastati e sfornati freschi e consegnati ancora caldi e profumati.

La ricetta segreta, annotata da Nouredine su una sfoglia sottilissima con crema di nocciole, è custodita in una cassaforte di zucchero rinforzata con crema di pistacchio e chiusa da un lucchetto di cioccolato.

La chiave, fatta di scaglie di mandorle tostate, è gelosamente custodita.

La ricetta è visibile solo ai bambini e a chi, davanti a un dolce, chiude gli occhi per il piacere e ha già sorriso estasiato almeno tre volte esclamando di gioia.



next year:  
102 years old.

# UOVA <sup>2</sup>

	 PANE	 PANINO	 KORNSPITZ
Uovo alla coque con pane e burro	4.20	4.50	4.80
1 uovo «any style» con pane e burro (sunny side up, over easy, scrambled, nel bicchiere)	4.50	4.80	5.10
2 uova «any style» con pane e burro (sunny side up, over easy, scrambled, nel bicchiere)	5.50	5.80	6.10
Ham and Eggs con pane e burro	7.10	7.40	7.90
Uova strapazzate con pane e burro			
<b>classic</b> – prosciutto, formaggio, erba cipollina <b>mediterraneo</b> – zucchine, rucola, pomodoro secco <b>greco/stiriano</b> – peperone, feta, olio di semi di zucca <b>al chef</b> – chorizo, funghi champignon, pomodoro	7.60	7.90	8.20

## ADD ON

Rollmops	3.50	Erba cipollina	0.50
Baked Beans	4.50	Burro	0.80
Hummus	3.60	Marmellata	0.80
Olive	2.80	Miele	0.80
Chili	1.20	Crema di nocciole	0.80
Verdure	4.20	Salmone	3.90
Frutta	4.50	Avocado	3.50
Uovo alla coque	2.40	Pompelmo	2.80

2

### GOOD TO KNOW ABOUT OUR EGGS

Le nostre uova provengono dall'azienda Krenn a Pischeldorf. Sono tutte uova da allevamento all'aperto e/o biologiche.



# CLASSICS

---

## „BABY SCHIMMERLOS“

The Continental Breakfast – prosciutto cotto, formaggio, uova strapazzate (1 uovo), verdure, muesli con yogurt e frutta, burro, marmellata, panino, pane ai cereali, pane  
con Kir Royal

14.20

16.50

---

## „TEL AVIV BEACH“

Colazione vegana – falafel fatti in casa, hummus fatto in casa, antipasti, avocado, pomodori, cetrioli, olive, capperi, rucola con cous-cous, pane ai cereali

14.60

---

## „CALIFORNICATION“

Breakfast in America – scrambled eggs, bacon, sausages, pancakes with maple sirup, tomato, mushrooms, toast

14.90

---

## „INGMAR BERGMAN“

Scandinavian Breakfast – salmone marinato (gravad lax), frittelle di patate, senape, rafano, insalata, arance, pane tostato e burro

15.60

---

## „KERMIT“ ①

A glamorous toast – tost integrale, crema di piselli, avocado, ravanelli, pomodorini confit, germogli, olio d'oliva  
con uovo  
con salmone  
con pancetta

13.20

13.80

16.20

13.80

---

## „FEDERICO FELLINI“ ②

La dolce vita – prosciutto crudo, formaggio, antipasti, pesto, rucola, pane bianco tostato

15.50



①

### GOOD TO KNOW ABOUT KERMIT

Kermit la Rana è il presentatore di “The Muppet Show”. Fa una fatica enorme a tenere sotto controllo il caos sul palco, davanti e dietro le quinte. Miss Piggy è una diva molto rosa e glamour, attrice e cantante dalla figura procace. Lei e Kermit vivono una relazione turbolenta: Miss Piggy vorrebbe tanto che Kermit si impegnasse con lei in modo permanente.

# CLASSICS

---

2

## GOOD TO KNOW ABOUT FEDERICO FELLINI

Federico Fellini – regista cinematografico italiano. All'età di dodici anni scappò di casa per unirsi a una compagnia circense. Grazie a un lavoro come giornalista satirico a Roma arrivò al cinema. Il romagnolo doc è l'autore di capolavori come "La Strada" e "La dolce vita". Fellini non volle mai lasciare l'Italia per tutta la vita.



---

### „CASABLANCA“

Oriental Veggie Breakfast – homemade Hummus (barbabietola rossa, crema di piselli, Tel Aviv), feta, rucola, datteri, yogurt greco con miele, pane

14.60

---

### „MISS SAIGON“

Vietnamese breakfast – zuppa asiatica con verdure, noodles di vetro e uovo

10.40

---

### „PETER O´TOOLE“

The Full Irish Breakfast – baked beans, sausages, black pudding, tomato, mushrooms, fried egg, half pint of Guinness

13.80

---

### „THE MEXICAN“

A breakfast Quesadilla – fagioli, formaggio, bacon, uovo all'occhio di bue, salsa

14.20

---

### „BABY UND JOHNNY“ – FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Salmone, prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggio, verdure, avocado, hummus, burro, marmellata, miele, due uova a scelta, pane, croissant, succo d'arancia fresco, yogurt greco con miele, due bicchieri di Prosecco a scelta con bottiglia di Prosecco

48.00

65.00

---

# SPECIALS

---

## „HARALD JUHNKE“ 1

Colazione-anti-post-sbornia – zuppa di pollo, uova strapazzate (1 uovo), aringa marinata (Rollmops), sottaceti misti, Bloody Mary 14.60

---

## „FRANK SINATRA“

NY Style Sandwich – croissant, omelette, chorizo, formaggio, crauti 9.60

---

## „NANCY SINATRA“

NY Style Sandwich – croissant, omelette, formaggio, rucola, bastoncini di verdura 9.60

---

## „CBGB`S“ 2

NY East Village Breakfast – homemade Pastrami, fried egg, grilled vegetables, potato hash 16.20

---

## „DER PATE“

Don Vito Corleone's choice – salmone marinato, caviale di trota, due uova al bicchiere, gamberoni, maionese al limone, toast e burro 28.00  
con una bottiglia di champagne 100.00

---

## „OMAR SHARIF“

Falafel fatti in casa, hummus, pomodorini, cetriolini sottaceto fatti in casa, nocciole, rucola, baguette integrale 13.20

---

## „LUIS TRENKER“

Colazione delle Alpi – 3 uova al tegamino coperte, prosciutto, formaggio, mela, cipollotto, pane croccante tostato 10.40

---

2

## GOOD TO KNOW ABOUT CBGB`S

315 Bowery, NYC. Fin dal primo concerto nel 1973, il CBGB è stato uno dei locali più leggendari della storia della musica. Considerato la culla del punk, il club – capienza 350 spettatori – fu la base di un'intera generazione di giovani progressisti newyorkesi, ospitando le band più iconiche della città. Il locale chiuse nel 2006 quando il proprietario Hilly Kristal non riuscì più a sostenere gli affitti, fortemente aumentati.

### LEGENDARY GIGS (SAMPLE):

Ramones	08/16/74
Heartbreakers/Talking Heads/Blondie	08/15/75
AC/DC	08/24/77
Frank Furter And The Hot Dogs	01/13/78
Beastie Boys	10/11/82
Pixies	10/03/87
Guns'n'roses	10/30/87
Smashing Pumpkins/Hole	07/15/91
Radiohead	06/24/93
Bad Religion	09/18/97
Michelle Shocked	03/15/98
Patti Smith	10/15/06 (final show)



1

## GOOD TO KNOW ABOUT HARALD JUHNKE

*„La mia definizione di felicità? Nessun impegno e un leggero brillo.”*

Harald Juhnke è stato uno degli show-man più celebri e famigerati del mondo germanofono. Il successo di questo autentico berlinese si è protratto per sei decenni: recitò e cantò in «Ohne Krimi geht die Mimi nie ins Bett», interpretò il «Capitano di Köpenick» al Berliner Gorki Theater e condusse in TV «Wie wär's heut mit Revue?» e «Musik ist Trumpf» sulla ZDF. Leggendarie furono anche le sue scappatelle e il suo amore per la “sana” ebbrezza. Di sé diceva: «Da ubriaco sono migliore degli altri da sobri».

# PANCAKES *sweet, sour or salty?*

## „PANCAKES“

con crema di nocciole, sciroppo d'acero, sciroppo di caramello, quark o miele	6.40
con salmone, crema di piselli, crema di ricotta e germogli	12.20
con bacon, Baked Beans e maple syrup	9.80
con salsa al cioccolato e panna montata	6.80

# MUESLI E YOGURT

## „SIMPLE OATS“

Porridge e frutta di stagione 5.80

## „MÜSLI LIKE HOME“

Mix di cereali, yogurt naturale o di soia e frutta di stagione, granola fatta in casa 5.80

## „KALIMERA“

Yogurt greco naturale, frutta, nocciole, miele d'api 5.80

## „MÜSLI BOWL“

Porridge, yogurt greco naturale, banane, frutti di bosco, nocciole e miele 8.80

# DOLCI

---

## „ROMY AND ALAIN“

French toast dolce con cannella, morbida crema di vaniglia, lamponi caldi, banana alla piastra e granola fatta in casa

7.80

---

## „MONICA“

Polenta dolce cremosa con mirtilli caldi, fiocchi d'avena e crema di vaniglia

5.80

---

## „CHARLIE BROWN“ <sup>1</sup>

- Waffle con panna montata, cannella e zucchero

5.80

- Matilda Special – panna, Smarties e biscotti

6.80

---

1

### GOOD TO KNOW ABOUT CHARLIE BROWN



Charlie Brown è il figlio di un barbiere nella striscia «Peanuts» di Charles M. Schulz e ha una sorellina di nome Sally. È un fervente ammiratore del giocatore di baseball Joe Shlabotnik. Possiede il cane Snoopy, di cui sopporta con benevolenza eccentricità e fantasticherie.

Charlie Brown è un tipo sfortunato: la sua squadra di baseball quasi non vince mai. Inoltre i suoi aquiloni finiscono regolarmente nell'«albero mangia-aquiloni». È vittima degli scherzi cattivi di tutte le ragazze, in particolare di quelli della piccola psichiatra Lucy. Charlie è innamorato perdutamente di una piccola ragazza dai capelli rossi, e per questo non si accorge che sia Marcie sia Peppermint Patty sono innamorate di lui.

---



# SETE

# ?



CAFFÈ, TÈ, SOFT-  
DRINKS, BIRRA,  
SPRITZ, COCKTAILS

DA  
BIERE  
AL  
DOCK  
UNO

# CAFFÈ

1 2

Espresso	2.50
Espresso doppio	4.50
Espresso macchiato	2.90
Espresso Tonic (Espresso, tonica)	4.80
Espresso Romano (Espresso, arancia)	4.20
Macchiato piccolo	2.90
Macchiato grande	4.80
Caffè allungato	3.30
Cappuccino	3.80
Flat white (espresso doppio, schiuma di latte)	4.60
Café Leche Leche (espresso doppio, schiuma di latte, latte condensato zuccherato)	4.60
French Press Kaffee	
3 tazze	6.00
6 tazze	11.00

# LATTE

Latte macchiato	4.40
Latte zenzero-curcuma	4.80
Chai Latte	4.80
Matcha Latte	4.80
Matcha Latte freddo	5.80
Iced Caffè Latte (schiuma di latte fredda, espresso doppio)	5.60
Iced Chai Latte (schiuma di latte fredda, chai)	5.60
Cappuccino per bambini	1.80
Cacao	4.20
Cacao con panna montata	4.50
Cacao freddo	4.80

add on: *no cow milk?*

Latte di soia, avena o senza lattosio.

2

## GOOD TO KNOW ABOUT CAFFÈ

Il caffè si ottiene da chicchi tostati e/o macinati, i semi del frutto della pianta del caffè, che può raggiungere 3,5 m di altezza. Le varietà di chicchi più note sono Arabica e Robusta. L'area di coltivazione privilegiata è il "cinturone del caffè" intorno all'Equatore. Il processo di tostatura conferisce ai chicchi il loro colore bruno e l'aroma intenso: più a lungo dura la tostatura, più deciso sarà il gusto, poiché si riduce l'acidità.



# 1 LA TOSTATURA DE PORTO

Circa 14 minuti! È il tempo necessario per la delicata tostatura a tamburo del nostro caffè speciale "Hafenstadt".

La miscela profuma di terra e frutta, con un tocco di «crema» e un finale leggermente amaro. I chicchi, scelti insieme ai nostri maestri del caffè, provengono per circa il 50 % dal Brasile (che dona note di cioccolato fondente), per il 20 % dal Guatemala (nocciola) e per un altro 20 % dall'Etiopia (accento fruttato); a completare la ricetta c'è un 10 % di Robusta indiana di alta qualità che regala al caffè una «crema» particolarmente morbida.



90% Arabica

Robusta 10%



## GOOD TO KNOW ABOUT ARABICA & ROBUSTA

Arabica viene coltivato prevalentemente nelle regioni di alta quota; il chicco di Arabica si distingue per il suo profilo aromatico vario — dolce e fruttato — e per il più basso contenuto di caffeina.

Robusta (Canephora), al contrario, cresce soprattutto nelle pianure intorno al 10° parallelo. Il suo chicco offre un gusto terroso e deciso e, grazie al minore contenuto di oli, dona al caffè una «crema» più persistente.

# TÈ

DEMMERS TEE

3.90

---

## TÈ NERO

Darjeeling Second Flush  
(India – seconda raccolta più corposa di Darjeeling; marcata nota di moscato)

Earl Grey royal  
(Sri Lanka – classica miscela di tè nero con aromi di bergamotto)

---

## TÈ VERDE

Green Manjulai Bio  
(India – classic green, prodotto Fairtrade)

Sunny Green Bio  
(India – zenzero, agrumi e scorze d'arancia)

---

## TÈ OOLONG

Dong Ding Green Oolong  
(Taiwan – Oolong verde parzialmente fermentato)

---

## TÈ BIANCO

Pesca bianca  
(India, Cina – foglie di tè bianco e verde, pesca, ananas, mango, papaya, vari frutti)

---

## TISANE

Tempo da Lupi  
(foglie di lampone e mora, cinorrodi, finocchio, pezzi di mela, melissa, fiori)

Menta Nana marocchina  
(menta marocchina)

Ingwer Lemon  
(citronella, menta piperita, pezzi di zenzero, scorze di limone, fiori di calendula)

---

## INFUSI DI FRUTTA

Cranberry  
(pezzi di mela, fiori di ibisco, mirtilli rossi ...)

Fico & Basilico  
(fico, foglie di basilico, pezzi di ananas, pitaya, fiori di ibisco bianchi, foglie di tè bianche)

Ribes & Curcuma  
(ribes, curcuma, frutta, zenzero, ibisco, cinorrodi, barbabietola, citronella)



# SUCCO

<i>New &amp; fresh!</i>	Succo d'arancia fresco 0.25l	4.90
	Succo di pompelmo fresco 0.25l	4.90
	Succo fresco di mela-carota-arancia 0.25l	4.90
	Estratto fresco di cetriolo, sedano, zenzero, mela e miele 0.25l	4.90

Soda con succo di limone fresco 0.3l   0.5l	3.10   3.80
Shot bio zenzero-curcuma 3 cl	2.80
Bevanda frizzante zenzero-curcuma 0.3l	3.90
Pago (fragola, mango, albicocca)	3.90
Succo d'arancia, succo di mela torbido 0.3l	3.90
Hafenwasser bevanda per ragazzi 0.3l   0.5l (sambuco   lampone)	2.60   3.30
Hafensprudel 0.3l   0.5l (sambuco   lampone)	2.70   3.50

# LIMONATA

Vöslauer frizzante   naturale	2.80
Coca Cola / Cola Zero	4.20
Frucade	4.20
Schweppes	4.20
(Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, White Peach, Wild Berry)	
Fentimans	4.50
(Connoisseurs Tonic, Valencian Orange Tonic, Rose Lemonade, Victoria Lemonade)	
Fritz-Anjola bio-limonata ananas-lime	4.20
Fritz-limo mela-ciliegia-sambuco	4.20
Fritz-spritz bio rabarbaro	4.20
Fritz bio-schorle d'uva	4.20
Makava tè freddo	4.20
Red Bull (Classic, Sugarfree)	4.40

Japanese Lemonade 4.80  
(Yuzu, Calamansi-Yuzu, soda)

Sicilian Lemonade 4.80  
(Limette, Bergamotte, mandarino, soda)

Malfy Lemonade *with alcohol* 10.20  
(Malfy Gin con Limone, Limette, Bergamotto, mandarino, soda)

# BIRRA

## CLASSICS

### ALLA SPINA

Schleppe Primusbräu 0.5l (Austria)	4.90
Schleppe Primusbräu 0.3l (Austria)	3.90
Schleppe Hausbier 0.5l (Austria)	4.90
Schleppe Hausbier 0.3l (Austria)	3.90
Lasko 0.5l (Slovenia)	4.90
Lasko 0.3l (Slovenia)	3.90

### IN BOTTIGLIA

Corona 0.33l (Messico)	4.90
Corona Zero 0.33l (Messico)	4.90
Guinness 0.33l (Irlanda)	4.60
Stella Artois 0.33l (Belgio)	4.20
Astra Rotlicht 0.33l (Germania)	4.20
Hacker Pschorr Kellerbier 0.5l (Germania)	5.20
Schneider Weise Tap 1 0.5l (Germania)	5.20
Schneider Weise Tap 3 0.5l (Germania)   0,0 ‰	5.20
Villacher Freilich 0.5l (Austria)   0,0 ‰	4.90

### BIRRE ARTIGIANALI

Schleppe Pale Ale No.1	4.90
------------------------	------

## GOOD TO KNOW ABOUT PALE ALE & IPA

La Pale Ale («birra chiara») è uno stile ad alta fermentazione prodotto con malto chiaro. La India Pale Ale («IPA») fu creata per le colonie della Corona britannica in India e presenta un tenore alcolico più elevato (6-9 % vol). Poiché la birra spesso arrivava a destinazione in cattive condizioni, la Corona, attenta al benessere dei sudditi, la rese più stabile aggiungendo più luppolo; da qui la caratteristica nota fruttata.

All'inizio del XX secolo, agli operai di fabbrica, grandi bevitori, furono concesse tra le 11.00 e le 15.00 le cosiddette drinking sessions. Per ridurre gli effetti dell'ubriachezza sulla produttività si produssero birre più leggere, le session beer, con al massimo 4 % vol, di cui in una sessione si potevano bere da quattro a otto pinte ~~senza compromettere~~ la capacità di lavoro.

Tutte le birre artigianali che offriamo sono prodotte a Klagenfurt.



# R S P T I Z

<b>Amalfi Spritz</b> (Limoncello Ramazzotti, Fentimans Victorian Lemonade, Prosecco)	7.50
<b>Cucumber &amp; Mint Spritz</b> (Finlandia Cucumber & Mint, Fentimans Connoisseurs Tonic, Prosecco)	7.50
<b>Garibaldi Spritz</b> (Campari Bitter, succo d'arancia fresco, Prosecco)	7.50
<b>Ginglt Spritz</b> (Ginglt Ingwer, succo d'arancia fresco, acqua frizzante, Prosecco)	7.50
<b>Italicus Spritz</b> (Italicus Rosolio di Bergamotto, acqua frizzante, Prosecco)	7.50
<b>Milano Spritz</b> (Campari Bitter, Cranberry, acqua frizzante, Prosecco)	7.50
<b>Veneziano Spritz</b> (Aperol Aperitivo, acqua frizzante, Prosecco)	6.50
<b>LiNOcello Spritz</b> <i>non-alcoholic</i> (Pallini Limoncello Non-Alcoholic, Fentimans Victorian Lemonade, Prosecco Non-Alc.)	6.50
<b>NoNo Spritz</b> <i>non-alcoholic</i> (Undone Orange Bitter, acqua frizzante, Prosecco Non-Alcoholic)	6.50
<b>Lillet Berry</b> (Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry)	6.50
<b>Lillet Buck</b> (Lillet Blanc, Ginger Ale)	6.50
<b>Lillet La Vie en Rose</b> (Lillet Blanc, Fentimans Limonata alla rosa)	6.50
<b>Lillet White Peach</b> (Lillet Blanc, Schweppes White Peach)	6.50

# COCKTAILS

## HISTORY

### DIE PROHIBITION - SPEAKEASY - THE RISE OF JAZZ AND JUKEBOX

Il 17 gennaio 1920, con un emendamento costituzionale (il 18th Amendment), negli Stati Uniti vennero vietati produzione, trasporto e miscela di bevande alcoliche. Il Prohibition Act trovò largo consenso sociale soprattutto grazie ai movimenti di astinenza sostenuti in gran parte dalle casalinghe.

Ben presto però l'efficacia delle nuove leggi si attenuò: i contrabbandieri nascondevano l'alcol in finti libri, lo infilavano nei tacchi alti o inserivano zoccoli di legno nelle suole delle scarpe per lasciare impronte insospettabili. Nei vicoli delle presunte città "asciutte" come New York, Chicago e San Francisco sorsero allora i bar clandestini (speakeasys), locali che dall'esterno dovevano risultare irriconoscibili. Già nel 1925 a New York City se ne contavano circa 30 000.

Le persone continuavano a desiderare alcol, ma birra e vino - così come i distillati di qualità - erano scarsi. La malavita iniziò perciò a distillare gin, mentre i rum runners introducevano rum di contrabbando su piccole imbarcazioni provenienti dai Caraibi.

PER RENDERE  
PIÙ GRADEVOLE  
QUELL'ALCOL DI FOR-  
TUNA, I BARTENDER DE-  
GLI SPEAKEASYS  
COMINCIARONO A  
ELABORARE CRAFT  
COCKTAILS.



IN QUESTA  
CULTURA DI  
UNDERGROUND BAR  
DEI "ROARING TWENTIES"  
FU SOPRATTUTTO IL JAZZ  
A INCARNARE LO SPIRITO  
DELL'EPOCA

Nei locali si suonavano dischi da 78 giri appena introdotti (le cosiddette Schellack-platten) o si organizzavano set dal vivo; così prese forma il sound dei roaring twenties. Lo scrittore F. Scott Fitzgerald (The Great Gatsby) celebrò "The Jazz Age", dominata da artisti come Bessie Smith, Louis Armstrong e Duke Ellington.

Il 5 dicembre 1933 lo Utah fu l'ultimo Stato americano ad approvare l'abrogazione del Proibizionismo. Il giornalista newyorkese Benjamin DeCasseres divenne così, per filo diretto con la United Press, il primo bevitore di nuovo in regola: al bancone di un bar di New York tracannò in due secondi e mezzo un Scotch and soda non appena arrivò la notizia.

Più tardi, su quell'impresa storica commentò con modestia:

"It didn't involve much effort outside fast elbow work."

# 1 BLOODY MARY

€ 9.50

## GOOD TO KNOW ABOUT BLOODY MARY

Il Bloody Mary è un cocktail classico e rientra nella famiglia dei «Corpse Reviver» o «Pick-me-ups», i cosiddetti drink da post-sbornia.

Secondo un'ampia leggenda da bancone, l'autore sarebbe l'attore hollywoodiano George Jessel che, nel 1927, dopo una notte brava in un bar della Florida, mescolò l'ultima bottiglia di vodka rimasta con succo di pomodoro, salsa Worcester e succo di limone per attenuare la sbornia dei presenti. Poco dopo arrivò un'amica di nome Mary Brown Warburton che macchiò il suo abito bianco con il nuovo drink ed esclamò: "Now you can call me bloody Mary, George!". Jessel adottò quella frase come nome del cocktail, circostanza che in seguito avrebbe causato un alterco con il fidanzato di Warburton, il comico Ted Healy, il quale tentò persino di sparargli.

Il drink venne perfezionato dal barman Fernand Petoit, che dal 1921 lavorava all'Harry's New York Bar di Parigi, dove pare servisse il Bloody Mary anche a Ernest Hemingway e F. Scott Fitzgerald. Dopo la fine del Proibizionismo, nel 1934, Petoit riportò il cocktail negli Stati Uniti, alla King Cole Bar dello St. Regis Hotel di New York.



## 2 MANHATTAN

€ 10.50

### GOOD TO KNOW ABOUT MANHATTAN

La sera del 4 novembre 1874, all'angolo fra Madison Avenue ed East 26th Street, si trova l'elegante Manhattan Club di New York, punto d'incontro prediletto dei più influenti politici democratici. L'atmosfera è di festa: il loro candidato Samuel J. Tilden è appena stato eletto governatore dello Stato di New York.

A organizzare il ricevimento è la ventenne Jenny Jerome, da aprile moglie di Lord Randolph Churchill. Nata a Brooklyn, Jenny appartiene all'alta società newyorkese: è giovane, bella, figlia di milionari, fuma, beve, ama le feste e vanta numerose relazioni.

Jenny chiede al barman del club di creare un nuovo drink per celebrare l'occasione. Il bartender mescola rye whiskey, vermouth dolce e qualche goccia di aromatic bitters all'arancia. Miss Jenny – che diventerà madre del futuro estimatore di cocktail e primo ministro britannico Winston Churchill – si innamora subito della bevanda e la battezza con il nome del club:

„THE  
MANHATTAN“



## 3 DIRTY MARTINI

€ 9.50

### GOOD TO KNOW ABOUT MARTINI

Il Martini cocktail nasce originariamente da gin e vermouth. Il dry Martini appartiene alla categoria "old-fashioned" e non va confuso con l'omonimo vermouth prodotto da Martini & Rossi. Le sue origini risalgono agli Stati Uniti: intorno al 1880 i barman aggiunsero vermouth al già noto "gin cocktail".

Il Proibizionismo statunitense (1920-1933) fece di L'Avana la capitale mondiale dei cocktail, ma portò un notevole afflusso di bevitori professionisti anche a Parigi, Londra e Madrid. Scrittori, attori e intellettuali popolavano i bar del vecchio continente sorseggiando Martini su Martini, sempre più dry.

Per Winston Churchill bastava che in stanza ci fosse una bottiglia di vermouth; Franklin D. Roosevelt alzò invece il suo amato dirty Martini per brindare alla fine del Proibizionismo. Negli anni '50 (fino ai primi '80) erano comuni negli Stati Uniti i famosi three martini lunches, pranzi d'affari in cui si consumavano più Martini deducibili come spesa aziendale.



## 4 IL HAFEN CAMPARI

€ 6.80



### GOOD TO KNOW ABOUT CAMPARI

Liquore amaro color rubino, italiano. Nel 1860 Gaspare Campari elabora una ricetta segreta – tuttora custodita – a base di 80 erbe («botanicals»). Dagli anni Venti, la crescente popolarità dei cocktail dovuta al Proibizionismo sbarca anche in Europa e Campari entra sempre più nei classici del bar.

In parallelo nasce una simbiosi con l'arte contemporanea: le campagne di affiche sono firmate dai grandi dell'avanguardia italiana, come Fortunato Depero, che nel 1930 disegna anche l'iconica bottiglietta conica di Campari Soda, emblema del Futurismo nascente in Italia.

Prende forma lo «Spiritello», lo spirito rosso Campari che emerge da una scorza d'arancia. Negli anni '50 e '60, con il boom della televisione, le star dell'epoca – fra cui Humphrey Bogart – fanno da testimonial. Nel 1970 Federico Fellini gira il suo primo spot proprio per Campari. Per i poeti, il Campari sa di un bacio agrodolce, in un rosso luminoso.

---

INTERESTING?

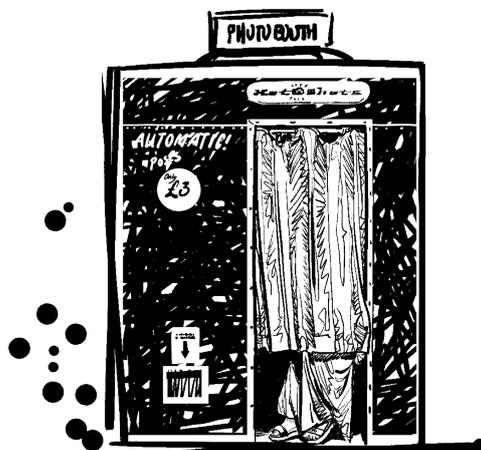
„ASK FOR  
OUR COCKTAIL  
MENU“

# TAKE YOUR PHOTO

LA NOSTRA SERIE DI FOTO-TESSERA  
ANALOGICHE - TUTTI I GIORNI  
DALLE 7 ALLE 24

Macchina fotografica,  
sgabello girevole,  
un metro quadrato di intimità.  
Un attimo di vita piena  
su un nastro di carta...

*say  
cheese!*



## GOOD TO KNOW

Nel 1925 Anatol Josepho registrò a New York il brevetto di una cabina fotografica e presentò il primo prototipo al mondo sul Broadway. Quando Amélie, nel 2001, trova la felicità grazie a un foto-automata nella stazione parigina di Amesses, la macchina aveva già alle spalle 75 anni di successi nelle città di tutto il mondo...

# DELI

IL "GREISSLER" DI QUARTIERE,  
TUTTI I GIORNI DALLE 7 ALLE 21

Chi ama ancora il dialogo diretto col droghiere troverà nel nostro Deli la felicità: il Greißler è forse il legame più intimo fra commerciante e cliente. Nel cuore di Hafenstadt proponiamo piatti gourmet pronti firmati Hafenstadt Kitchen e il meglio dei nostri fornitori...



## DELIKATESSEN INTERNAZIONALI (DELI) E SPECIALITÀ REGIONALI (GREISSLEREI) NEL NOSTRO DELI AL DOCK01:

Spezie, peperoncini, oli d'oliva, salse,  
something special...

Salumi, formaggi, latte, uova fresche di  
fattoria...

Marmellate fatte in casa, sciroppi, chai...

Caffè, Sandwich, Sweets, lunch to go...

Panetteria - prodotti da forno del laboratorio Wulsch, della Kornstube e del panificio Wienerroither...

Juice Bar - succhi freschi to stay and to go

Tutto ... disponibile nel Deli...

# ARTSHOP

MINI SHOPPING CENTER OF COOL

Per decenni il Lendhafen è stato un luogo dell'arte, ma ancor più un luogo di artisti. Creiamo un market-place per la fine art, attraversato da musica, design e arte...



latenight  
shopping

aperto fino  
alle 24.00

## BOOKSTORE

the coolest books on arte, architettura & design, musica & lifestyle – Dock01

## VINYL

get loud, vinili nuovi & usati – Dock01 & 02

## ARTPRINTS

Fine Art Prints di artisti internazionali & locali, disponibili in vari formati

## MAGAZINES

quotidiani internazionali & nazionali, riviste in lingua tedesca & internazionali su urbanism, art, theater, fotografia, architettura & design, musica e lifestyle – Dock 02

## VINTAGE MÖBEL

Il nostro retrostyle for sale, mobili degli anni '50, '60 e '70 – Dock02 / DockX

# THEATER

THEATER, LIVE-MUSIC, CLUBS

Dock04 e la Kleinkunst si sposano con il porto.

Un pavimento di assi e luci di scena ronzanti, recitazione pura e attori felici.

Dock04 è un palcoscenico di Kleinkunst.

Teatro e cabaret, illusionisti e clown, musicisti e poeti hanno trasportato il porto in altre epoche, luoghi ed emozioni. La Kleinkunst è una colonna portante del programma del porto.



Share your moment on Instagram  
@hafenstadt\_urbanarea  
#hafenstadt #urbanlife