DRINK LIST 2026 - N.2 - 12,00€

The FOLLIS Reporter



LIGHTS, SHAKER, ACTION!

FOLLIS REPORTER VOL. 2

IL GRANDE CINEMA RITORNA IN SCENA AL BANCONE!
Nuove storie da bere, abbinamenti d'autore e sapori avvolgenti.
La Walk of Fame di Fiumicino accende di nuovo i riflettori!

BULLDOG

LONDON DRY GIN

The FOLLIS Reporter







I riflettori si riaccendono su Follis per il secondo atto della nostra narrazione liquida. Il grande cinema incontra la miscelazione d'autore in una carta dai toni caldi e avvolgenti, dove spezie, distillati di carattere e abbinamenti inediti raccontano nuove storie al bancone.

Ogni cocktail è un'emozione da assaporare con calma, una scena pensata per sorprendere e coccolare il palato.

Sipario alzato:
benvenuti al vostro prossimo sorso.

Photographed by **Daniele Remini** | Written by **Letizia Maita**

RED CARPET
STARS PARADE

8
SPACE JAM
Affumicato, Citrico, Dolce

10
TIPSY IN ITALY
Sapido, Fresco, Astringente

12
SPARROW
Tropicale, Citrico, Vanigliato

14
LA DOLCE VITA
Resinoso, Citrico, Secco

16
FATA IGNORANTE
Opulento, Aromatico, Legnoso

18
CINEPANETTONE
Erbaceo, Balsamico, Floreale

ALCOHOL FREE

21
MAMMA MIA!
Fresco, Sapido, Aromatico

22
40 ANNI VERGINE
Fresco, Agrumato, Floreale









CULT
SENZA TEMPO

24
BELLO INCREDIBILE
Agrumato, Erbaceo, Floreale

25
MADAME
Vanigliato, Avvolgente, Raffinato

26
IL BRIGANTE
Speziato, Affumicato, Persistente

27
VICTORIAN MARTINI
Dolce, Citrico, Fruttato

CONTE IN BOTTE
THE GUEST STAR
30

IL TEAM
BEHIND THE SCENES
32


Red
Carpet
Stars Parade



Space Jam

Affumicato, Citrico, Dolce



REFERENCES

Space Jam (1996)

Regista: Joe Pytka
con Michael Jordan (Michael Jordan)

Chitown, 1996: Bugs Bunny e i Looney Tunes si giocano la propria libertà in una leggendaria partita di basket contro i Monstars.

Con l'aiuto di Michael Jordan e un pizzico di magico "Secret Stuff", il film fonde animazione e realtà in un'icona pop anni '90.

Una storia travolgente che celebra la forza di fare squadra, la fantasia e la voglia di vincere ogni sfida a colpi di schiacciate davvero spettacolari.

DRINK INSPIRATION:

Il Carrot Toddy è un twist fresco e vivace sui classici miscelati a base di radici, noto per bilanciare l'anima terrosa della carota con note ben vigorose.

Photographed by **Daniele Remini**

"Bugs Bunny? Ma tu sei un cartone, non esisti!"

- Michael Jordan -

INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Estratto di carota di Maccarese,
Mezcal Montelobos, Rum Myers's, Yuzu, Agave,
Pinch di sale.



Frame from "Space Jam" (1996) – Directed by Joe Pytka.
Distributed by Warner Bros. Courtesy of the respective rights holders.



Ghiaccio e Bicchiere
Chunk 5x5
Old Fashioned

Garnish
Basket base

Gradazione

Prezzo:
15€

FOCUS ON

Mezcal Montelobos

Il Mezcal Montelobos è un distillato artigianale biologico di Oaxaca, prodotto con agave Espadín cotta in forni a pietra. Al naso e al palato regala un profilo inconfondibile, dominato da note affumicate di legni nobili, agave cotta, erbe aromatiche e spezie. La sua complessità dona al drink un carattere profondo, terroso e di straordinaria persistenza.

Cocktail created by **Samantha Parente**

Tipsy in Italy

Sapido, Fresco, Astringente



REFERENCES

Made in Italy (2018)

Regista: Luciano Ligabue
con Stefano Accorsi (Riko)

Attraverso gli occhi di Riko e la regia di Luciano Ligabue, Made in Italy racconta la provincia italiana tra radici profonde, vita quotidiana e il desiderio di rivalsa.

Un ritratto autentico, viscerale ed emozionante dell'Italia vera, dove la bellezza dei legami sinceri si intreccia con le contraddizioni di un Paese appassionato, dando voce alle storie, alla musica e al valore del lavoro e della terra.

DRINK INSPIRATION:

Una rivisitazione viscerale e italiana del grande classico, dove la sapidità mediterranea incontra la spinta speziata in un equilibrio deciso e identitario.

Photographed by **Daniele Remini**

"Siamo fatti di caos e meraviglia."

- Riko -

INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Vodka Skyy, Shrub pomodorino e mela,
Bellone laziale, Sciroppo al basilico,
Tonica mediterranea.



Frame from "Made in Italy" (2018) – Directed by Luciano Ligabue. Distributed by Medusa Film. Courtesy of the respective rights holders.



Ghiaccio e Bicchiere
Parallelepipedo
Highball

Garnish
Crusta di sale
al sedano

Gradazione

Prezzo:
12€

FOCUS ON

Bellone di Collesanti

Il Bellone di Collesanti rappresenta la massima espressione di un vitigno autoctono laziale radicato nella storia. Coltivato su suoli vulcanici e baciato dalla brezza tirrenica, questo vino regala al drink una straordinaria spalla acida, spiccata mineralità e vibranti note agrumate. La sua freschezza salina bilancia la struttura del cocktail, donando eleganza, bevibilità e territorio.

Cocktail created by **Samantha Parente**

Sparrow

Tropicale, Citrico, Vanigliato



REFERENCES

Pirati dei Caraibi
La maledizione della prima luna
(2003)

Regista: Gore Verbinski
con Johnny Depp
(Jack Sparrow)

Mari del Sud e leggende corsare: il capitano Jack Sparrow si avventura tra maledizioni antiche, navi fantasma e tesori nascosti per riprendersi la Perla Nera.

Diretto da Gore Verbinski, il film ha ridefinito il genere d'avventura con un ritmo travolgente, un'ironia inconfondibile e ambientazioni tropicali mozzafiato, trasformando la vita da pirata in una vera e propria icona del cinema moderno.

DRINK INSPIRATION:

Il Daiquiri è il grande classico caraibico a base di rum e lime, qui reinterpretato per valorizzare le sfumature calde, affumicate e tropicali della frutta.

Photographed by **Daniele Remini**

"Signori, ricorderete questo giorno come il giorno in cui avete quasi catturato capitan Jack Sparrow"

- Jack Sparrow -



INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Rum Kingston 62 Gold, infuso all'ananas alla brace, Oleo saccharum alla banana, Lime.

Ghiaccio e Bicchiere
Senza ghiaccio
Coppa

Garnish
Ananas disidratata

Gradazione

Prezzo:
12€



Frame from "Pirati dei Caraibi - La maledizione della prima luna" (2003) – Directed by Gore Verbinski. Distributed by Buena Vista International. Courtesy of the respective rights holders.

FOCUS ON

Rum Kingston 62 Gold

Il Rum Kingston 62 Gold è un distillato di carattere che incarna la migliore tradizione caraibica. Invecchiato con cura in botti di legno, regala un profilo aromatico ricco di sfumature, tra note di vaniglia, frutta secca, caramello e spezie dolci. La sua struttura morbida e alcolica dona al cocktail corpo, profondità e una piacevole caldezza che amplifica ogni singola componente.

Cocktail created by **Samantha Parente**

La Dolce Vita

Resinoso, Citrico, Secco



REFERENCES

La Dolce Vita (1960)

Regista: Federico Fellini
con Marcello Mastroianni (Marcello Rubini)

Il capolavoro di Federico Fellini racconta l'eleganza, le contraddizioni e il fascino intramontabile della Roma di fine anni '50.

Attraverso lo sguardo del giornalista Marcello, la notte romana diventa un palcoscenico di feste esclusive, desideri inappagati ed edonismo raffinato.
Un'opera iconica che ha ridefinito il concetto di stile e seduzione nell'immaginario collettivo di tutto il mondo.

DRINK INSPIRATION:

Un raffinato Gimlet servito in coppa Nick & Nora, dove la trama del gin incontra la morbidezza avvolgente del cordiale di pinoli e il timbro fresco del lime.

Photographed by **Daniele Remini**

"A me invece Roma piace moltissimo.
È una specie di giungla, tiepida,
tranquilla, dove ci si può nascondere bene"

- Marcello Rubini -

INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Gin Gastrofighetti, Cordiale di pinoli,
Lime.



Frame from "La Dolce Vita" (1960) – Directed by Federico Fellini. Distributed by Cineriz. Courtesy of the respective rights holders.



Ghiaccio e Bicchiere
Senza ghiaccio
Nick & Nora

Garnish
No

Gradazione

Prezzo:
14€

FOCUS ON

Gin Gastrofighetti

Il Gin Gastrofighetti è un distillato artigianale di spiccata personalità, nato da una selezione botanica accurata e contemporanea. La sua balsamicità elegante e le sue note aromatiche secche si sposano con la componente grassa e tostata del cordiale di pinoli. Al palato regala equilibrio, nitidezza e un profilo sofisticato che valorizza il sorso in coppa con grande raffinatezza.

Cocktail created by **Samantha Parente**

Fata Ignorante

Opulento, Aromatico, Legnoso



REFERENCES

Le Fate Ignoranti (2001)

Regista: Ferzan Özpetek
con Stefano Accorsi (Michele)

Roma: dopo l'improvvisa scomparsa del marito, Antonia scopre la sua doppia vita e si ritrova immersa in una comunità libera, accogliente e lontana dai propri schemi.

Il celebre film di Ferzan Özpetek racconta con straordinaria sensibilità l'incontro tra mondi opposti, trasformando il dolore in una scoperta di affetti inattesi, tra pranzi in terrazza, passioni autentiche e il calore di una nuova famiglia.

DRINK INSPIRATION:

L'Old Fashioned è il pilastro della miscelazione a base di whiskey, qui reinterpretato per accogliere la dolcezza avvolgente della nocciola e del miele.

Photographed by **Daniele Remini**

"A volte la vita ci scorre davanti
e noi non ce ne accorgiamo nemmeno"

- Michele -

INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Rye Whiskey Wild Turkey, Frangelico,
Miele al tartufo.



Frame from "Le Fate Ignoranti" (2001) – Directed by Ferzan Özpetek.
Distributed by Medusa Distribuzione. Courtesy of the respective rights holders.



Ghiaccio e Bicchiere
Chunk 5x5
Old Fashioned

Garnish
Arancia candita

Gradazione

●●●○○

Prezzo:
14€

FOCUS ON

Rye Whiskey Wild Turkey

Il Rye Whiskey Wild Turkey è un distillato di segale fiero e deciso, invecchiato in botti di rovere fortemente tostate. Caratterizzato da un profilo aromatico ricco di pepe nero, spezie calde, vaniglia e note speziate persistenti, regala al drink una struttura potente ma equilibrata. La sua gradazione e la sua personalità decisa donano complessità, calore e un finale memorabile.

Cocktail created by **Samantha Parente**

Cinepanettone

Erbaceo, Balsamico, Floreale



REFERENCES

Vacanze di Natale (1983)

Regista: Carlo Vanzina
con Jerry Calà
(Billo Damasco)

Cortina d'Ampezzo, anni '80: tra vette innevate, chalet di lusso, flirt e cene stellate, si intrecciano le vicende comiche di famiglie e personaggi indimenticabili.

Il capostipite del genere cinepanettone diretto da Carlo Vanzina è un ritratto ironico, nostalgico e sfrontato del costume italiano, capace di trasformare le vacanze sulla neve in un'icona pop fatta di battute cult, spensieratezza e grande ritmo.

DRINK INSPIRATION:

Un twist sul Ve.n.to, qui rivisitato per trasformare l'anima digestiva dell'amaro e della grappa in una struttura fluida, aromatica e bilanciata.

Photographed by **Daniele Remini**

"Non sono bello... piaccio!"

- Billo Damasco -

INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Grappa Barrique, Cynar,
Sciroppo alla camomilla, Lime.



Frame from "Vacanze di Natale" (1983) – Directed by Carlo Vanzina. Distributed by Gaumont. Courtesy of the respective rights holders.



Ghiaccio e Bicchiere
Chunk 5x5
Old Fashioned

Garnish
No

Gradazione



Prezzo:
12€

FOCUS ON

Cynar

Il Cynar è lo storico amaro italiano a base di foglie di carciofo ed erbe aromatiche selezionate. Riconoscibile per il suo gusto dolceamarissimo e per la spiccata nota vegetale, apporta al cocktail una profonda complessità aromatica e un finale piacevolmente secco. La sua versatilità bilancia gli ingredienti più dolci, donando equilibrio, freschezza e un'inconfondibile impronta vintage.

Cocktail created by **Samantha Parente**


Alcohol
Free

Mamma mia!

Fresco, Sapido, Aromatico





INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Shrub pomodorino e mela, Tonica mediterranea.

Ghiaccio e Bicchiere
Hoshizaki
Highball

Gradazione
○ ○ ○ ○ ○

Garnish
Mela disidratata

Prezzo:
10€

Frame from "Mamma mia!" (2008) – Directed by Phyllida Lloyd.
Distributed by Universal Pictures. Courtesy of the respective rights holders.

Photographed by **Daniele Remini** | Cocktail created by **Samantha Parente**

40 anni vergine

Fresco, Agrumato, Floreale





INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Succo di mela verde, sciroppo ai fiori di sambuco,
Cedrata Tassoni.

Ghiaccio e Bicchiere
Hoshizaki
Tumbler alto

Gradazione

Garnish
Mela disidratata

Prezzo:
10€

Frame from "40 anni vergine" (2005) – Directed by Judd Apatow.
Distributed by Universal Pictures. Courtesy of the respective rights holders.

Photographed by **Daniele Remini** | Cocktail created by **Samantha Parente**

CULT
Senza Tempo

“Certe luci non puoi spegnerle”

- Luciano Ligabue -



BELLO INCREDIBILE, MADAME,
IL BRIGANTE E VICTORIAN MARTINI.

Quattro icone senza tempo: le creazioni storiche di Follis che continuano a tracciare la rotta della miscelazione d'autore, emozionando sin dal primo giorno.

Bello Incredibile

Agrumato, Erbaceo, Floreale



INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Gin Hendrick's, liquore ai fiori di sambuco, estratto di cetriolo, succo di yuzu, zucchero liquido, ginger beer, vitamina B2.

Ghiaccio e Bicchiere
Parallelepipedo
Highball

Gradazione

Garnish
No

Prezzo:
14€

Photographed by **Alessandro Barattelli** | Cocktail created by **Samantha Parente**

Madame

Vanigliato, Avvolgente, Raffinato



INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Bourbon Wild Turkey, vermouth del professore, bitter Campari, Drambuie, orange bitter, Angostura bitter.

Ghiaccio e Bicchiere
Chunk
Old Fashioned

Gradazione



Garnish
Peel di arancia

Prezzo:
14€

Photographed by **Alessandro Barattelli** | Cocktail created by **Samantha Parente**

Il Brigante

Speziato, Affumicato, Persistente



INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Amaro Lucano, vermouth del professore,
bitter Martini Riserva, ginger Falernum.

Ghiaccio e Bicchiere
Chunk
Old Fashioned

Gradazione

Garnish
Peperone crusco
e affumicatura

Prezzo:
14€

Photographed by **Alessandro Barattelli** | Cocktail created by **Samantha Parente**

Victorian Martini

Dolce, Citrico, Fruttato



INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Tanqueray 0.0%, purea di passion fruit,
sciroppo alla vaniglia.

Ghiaccio e Bicchiere
Senza ghiaccio
Coppa

Gradazione

Garnish
Passion Fruit

Prezzo:
10€

Photographed by **Alessandro Barattelli** | Cocktail created by **Samantha Parente**



The FOLLIS Reporter

presenta

CONTE IN BOTTE

The Guest Star


FOLLIS SIGNATURE COCKTAIL · FOLLIS SIGNATURE COCKTAIL ·
CONTE IN BOTTE

Conte in Botte

Deciso, Balsamico, Avvolgente

Oltre il Negroni: il segreto chiuso in botte

Il Conte in Botte non è solo un drink, ma il racconto di un'ossessione condivisa. Tutto parte da una fascinazione comune: per l'intero bar team di Follis, proprietà compresa, il Negroni non è una semplice miscela, ma il cocktail del cuore, quello a cui si torna sempre.

Da questa passione è nato il desiderio di creare qualcosa di unico, un tributo che andasse oltre la celebrazione del classico.

Conte in Botte® è oggi un marchio registrato Follis, un sigillo che tutela un'idea e una tecnica di affinamento diventata nostra firma distintiva. È il nostro personalissimo omaggio al conte Camillo Negroni, l'uomo che con una richiesta audace ha cambiato per sempre la storia della miscelazione mondiale.

Abbiamo preso quell'eredità e l'abbiamo lasciata riposare nel legno, permettendo al tempo e alla botte di smussare gli spigoli e di arricchire il profilo aromatico con note terziarie, profonde e avvolgenti.

In questo processo, una parte della miscela resta un segreto custodito tra le mura di Follis: una formula esclusiva che dona al drink una complessità inafferrabile, rendendo ogni sorso un'esperienza irripetibile.

Al palato si presenta vellutato e maestoso, con i sentori tostati del legno che abbracciano l'amaro del bitter e le note agrumate, regalando un finale persistente e aristocratico.

Vi invitiamo a scoprire questa nostra stella e a dedicare un brindisi alla storia: lasciatevi avvolgere dalla sua eleganza senza tempo.

INGREDIENTI

How we do it: La Ricetta

Tanqueray 10, bitter Campari, Punt e Mes, sciroppo amarena Fabbri, Frangelico, Follis mix.

Ghiaccio e Bicchiere
Chunk
Old Fashioned

Gradazione



Garnish
Amarena Fabbri

Prezzo:
15€

Photographed by **Alessandro Barattelli** | Cocktail created by **Samantha Parente**



Il Team

Behind the Scenes



Samantha Parente

Bar Manager

Bar manager mossa da una missione: accogliere con un sorriso. Samantha unisce tecnica e calore umano, creando un rifugio dove la mixology diventa un gesto di pura ospitalità.

Gabriele Pannacci

Barman

Curioso e creativo, intreccia innovazione e tradizione per trasformare ogni cocktail in un’esperienza sensoriale, facendo della miscelazione una forma d’arte.





Michela Gobbi

Barlady

Viaggiatrice nell'anima, fa della miscelazione un'esplorazione continua.
Dalle esperienze all'estero porta in Follis curiosità, evoluzione e voglia di superarsi.

The FOLLIS Reporter



Imam Hossen

Barback

Determinazione e studio costante: Imam è il barback di Follis, un supporto prezioso nato da una grande curiosità. La sua voglia di imparare porta un valore aggiunto unico al team.

CREDITS

Prodotto da Follis e il suo Bar Team.

Direzione creativa, coordinamento editoriale e sviluppo progetto: Ingenio Labs.

Le immagini cinematografiche contenute in questa pubblicazione sono fotogrammi tratti dalle pellicole citate e hanno finalità esclusivamente illustrativa e di omaggio artistico alla storia del cinema, senza alcuno scopo di lucro diretto legato alla vendita del diritto d'immagine.
Tutti i diritti appartengono ai rispettivi aventi diritto e alle case di produzione.

Stampato nel mese di novembre 2026

Puoi trovare l'American Bar di Follis nella guida BlueBlazer

BlueBlazeR
www.blueblazer.it

The FOLLIS Reporter