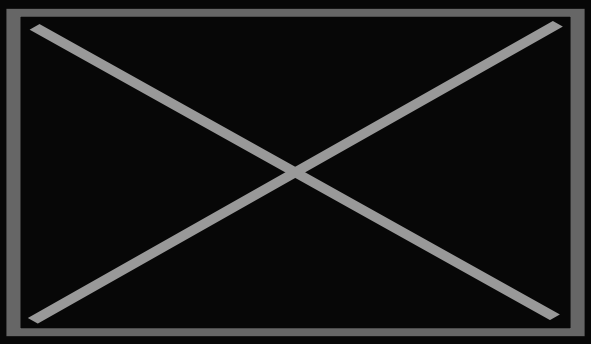
Cocktail tutorial: From Moscow to Milano di Paolo Viola

paolo-viola-from-moscow-to-milano-12797312

Si chiama **From Moscow to Milano** ed è un signature cocktail di Paolo Viola, ex barman del Ritz Hotel di Londra, oggi bar manager del **Terrazza Calabritto, nuovo cocktail restaurant bar di Milano** .

[ngg_images source="galleries" container_ids="224" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Gli ingredienti del From Moscow to Milano? Vodka Belvedere infusa ai lamponi, rosolio di bergamotto, rabarbaro Zucca, succo di lime.



Guardate il video per imparare la ricetta e sfogliate la gallery per vedere alcune delle principali fasi di preparazione.