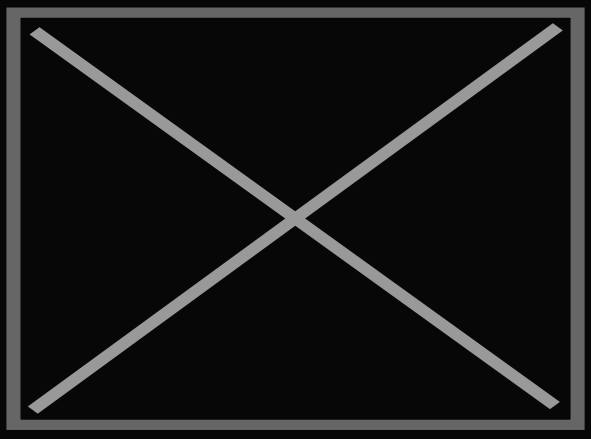
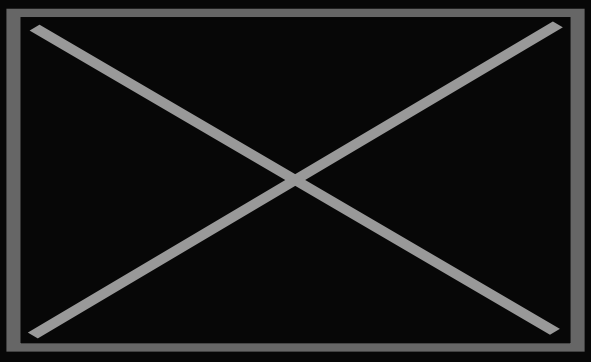
Cocktail tutorial: il New Age di Paolo Viola

viola5-e07c63b6

Qui vi insegniamo a fare il **New Age**, un signature drink del bartender siciliano **Paolo Viola**.
Giovane promessa del bere miscelato italiano, 24 enne con un passato all'Hotel Ritz di Londra, Paolo Viola è il bar manager



di **Crudo Cocktail Bar**, il cocktail bar di **Terrazza Calabritto Milano**, ristorante fratello dell'omonimo prestigioso locale di Napoli specializzato in pesce e di proprietà di Enzo Politelli.
Il locale si trova a Milano dietro a Eataly, per la precisione al 7 di via Monte Grappa.



Il New Age

Ingredienti:

45 ml Wild Turkey Rye Whisky
30 ml Punt e Mes
20 ml Marsala Terre Arse Florio
10 ml Amaro Anniversario Lucano
15 ml sciroppo alla vaniglia