

Parigi 1856, cocktail di Salvatore D'Anna. VIDEO TUTORIAL E FOTO



Si chiama **Parigi 1856** il signature cocktail ideato da **Salvatore D'Anna** per l'Archivio Storico di Napoli. "Il drink è dedicato all'Esposizione Universale tenutasi nella capitale francese nel 1856", racconta il barmanager del noto locale partenopeo, punto di riferimento del quartiere Vomero. "Ho un debole per Parigi e spesso ho creato cocktail ispirati alla storia di questa città", aggiunge.

[ngg_images source="galleries" container_ids="272" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Volete imparare come si fa? [Guardate il video.](#)

E intanto ecco **LA RICETTA DEL PARIGI 1856**

TECNICA:

Shake and Strain

BICCHIERE:

Coppetta

INGREDIENTI:

50 ml Cognac

15 ml St-Germain

15 ml sciroppo allo zenzero

25 ml succo di limone

2 dash bitter aromatico