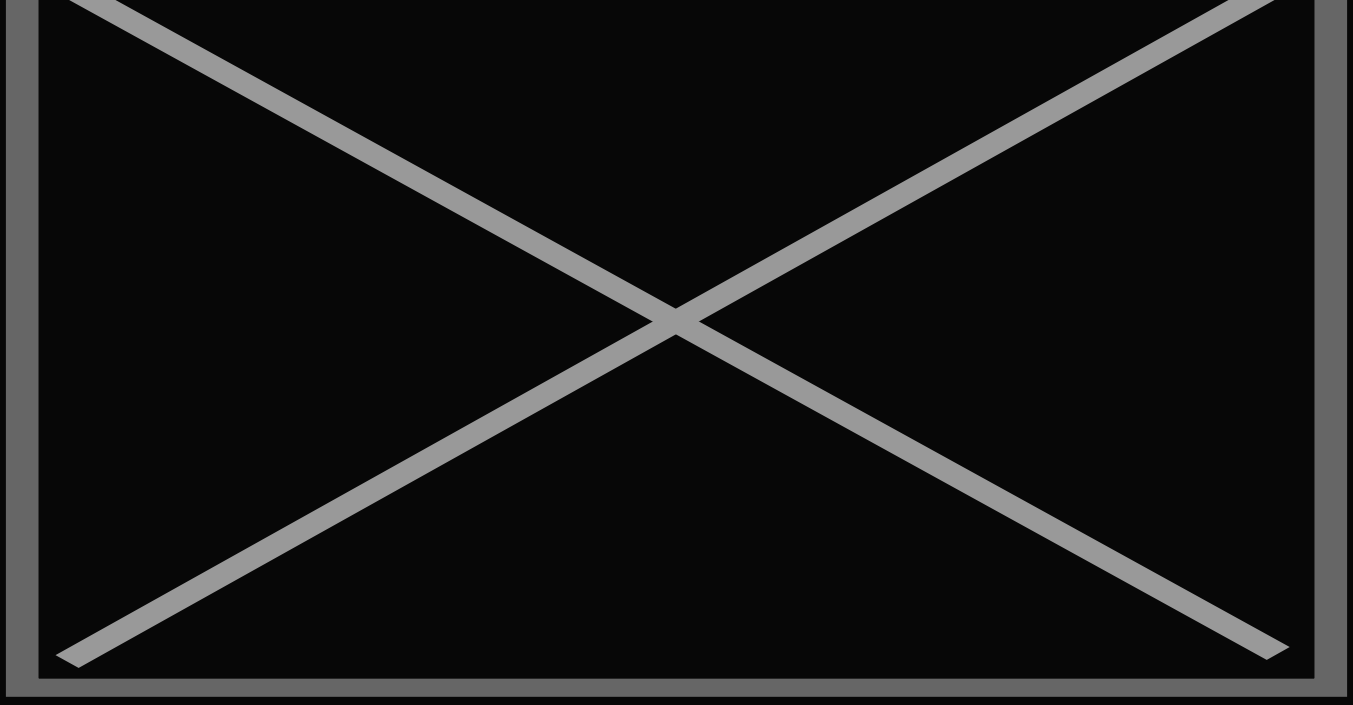
Drink tutorial il Dr. Watson del Gipsy Bar di Roma con cognac e whisky

dr-watson-cocktail-the-gipsy-bar-roma-4-45c25680

The Gipsy Bar di Roma punta su cocktail d’autore e sushi fusion. Qui ti insegniamo come si prepara il drink Dr. Watson

Dr WatsonUno dei drink signature più richiesti è il **Dr. Watson** con whisky *Big Peat*, cognac *Hine*, cordiale al limone home made e latte di riso, servito in una tazza di ceramica.

Costola del **The Gipsy Market**, servizio di catering nato nel 2016 grazie a un microcredito agevolato della Regione Lazio, The Gipsy Bar compie tre anni nel 2021. Lo ha fondato **Emanuele Giordani** che dietro al banco si fa aiutare dal giovane barman Francesco Cipollone.



Ed

è proprio **Francesco Cipollone** il protagonista di questo video tutorial in cui ti mostriamo la preparazione del drink Dr. Watson.

Dr. WatsonLA RICETTA

Tecnica:
Throwing
Ingredienti:
4,5 cl whisky *Big Peat*
1,5 cl cognac *Hine*
2 cl cordiale al limone home made
3 cl latte di riso