

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

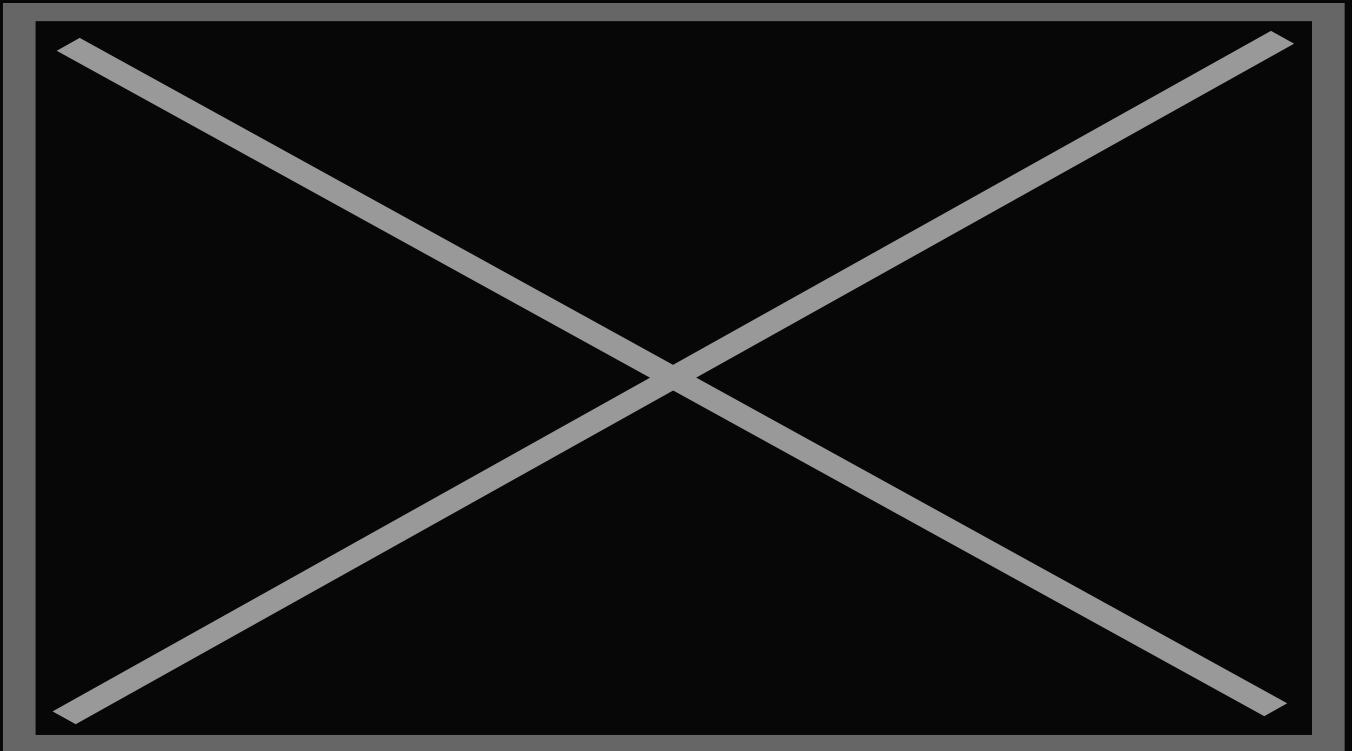


The Gipsy Bar di Roma punta su cocktail d'autore e sushi fusion. Qui ti insegniamo come si prepara il drink Dr. Watson

Dr Watson Uno 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