

CENA DEGUSTAZIONE

PIZZA & champagne

Lo Champagne incontra la pizza d'autore in un viaggio sensoriale che unisce tradizione, creatività e alta gastronomia.

CINQUE CALICI, CINQUE PIZZE E CINQUE STORIE DA RACCONTARE.

Degustazione guidata da Alessandro Federzoni, con approfondimenti su terroir, vitigni e filosofia produttiva della Maison e dei Vigneron protagonisti della serata.



17 GIUGNO
20.30

PER INFO &
PRENOTAZIONI
0584 153 0104

CAFÈ GRIMALDI – VIALE ENRICO MORIN, 1, MARINA DI PIETRASANTA



Pizza vegetale

Fior di latte, fiori di zucca, melanzane, finocchi, origano, pomodoro semi-dry

CHAMPAGNE L'INATTENDUE, VIGNERON LAGILLE

100% MEUNIER – TRESLON, MONTAGNE DI REIMS

Pizza con provola affumicata e parmigiano

Provola affumicata, San Marzano cotto a bassa temperatura, cialda di melanzana, Parmigiano Reggiano, basilico

CHAMPAGNE 60/40, VIGNERON DELAVENNE

60% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY – AMBONNAY, MONTAGNE DI REIMS

Pizza tre cotture

Tartare di tonno rosso, sedano cotto in ghiaccio, maionese al basilico, semi di papavero, lime

CHAMPAGNE PRINCES BLANC DE BLANCS, MAISON DE VENOGÉ

100% CHARDONNAY – EPERNAY

Pizza ai tre pomodori e acciughe

San Marzano, ciliegino, datterino, acciughe liguri, origano dei monti, basilico

CHAMPAGNE INVITATION, HURÉ FRÈRES

40% PINOT NERO, 40% MEUNIER, 20% CHARDONNAY – LUDÉ, MONTAGNE DI REIMS

Pizza con Jamón de Bellota

Jamón de Bellota, pomodoro fresco passato

CHAMPAGNE ESSENTIEL EXTRA BRUT, ERIK SCHREIBER

52,50% PINOT NERO, 43% CHARDONNAY, 4,50% PINOT BLANC – COURTERON, CÔTE DES BAR