



IN COLLABORAZIONE CON ANDREA FORMIGLI

**GIOVEDI' 9 NOVEMBRE 2017 ORE 20,30**

INIZIA LA COLLABORAZIONE TRA QUESTE DUE ATTIVITA' VALORIZZANDO IL PIACERE E LA QUALITA'

ECCO LA SERATA CENA DEGUSTAZIONE

UN PERCORSO DEL GUSTO CON PIZZE SFIZIOSE E CHAMPAGNE SELEZIONATI

## PIZZA & CHAMPAGNE

LA MARGHERITA DOP & BIO

Pelato Bio la motticella Mozzarella di bufala Dop

*CHAMPAGNE CARTE NOIRE SERVEAUX ( 37,70)*

LA GAMBERO E CREMA DI LARDO

Mozzarella e misticanza

*CHAMPAGNE CUVEE TRADITION GIMONNET GONET ( 34,70)*

LA TONNO IN CROSTA DI SEMI

Crema di patate pomodorini confit e capperi fritti

*CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2011 MICHEL GENET ( 43,60)*

LA CHIANINA SOTT'OLIO e CANNELLINI

Cipolla e maionese di riso

*CHAMPAGNE EXTRA BRUT YVES RUFFIN ( 51,20)*

LA FOIE GRAS DEL CHIANTI

Terrina di fegatini e pere al Chianti....

*CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BARNAUT ( 47,00)*

Per gli impasti saranno usate farine macinate a pietra, farine biologiche tutte da grano 100% italiani e lunghe lievitazioni

**Prezzo euro 35,00**

*(compresa degustazione Vini)*

**E' POSSIBILE ACQUISTARE I VINI PRESENTI A UN PREZZO VANTAGGIOSO\***

**\*\*Prenotazione obbligatoria GRAZIE\*\***

**Pizzeria Lo Spela**

Via di Poneta, 44, loc FERRONE 50022 Greve In Chianti FI

TEL 055 850787 /346 4724671 [info@lospela.it](mailto:info@lospela.it)