



IN COLLABORAZIONE CON ANDREA FORMIGLI

**VENERDI' 22 FEBBRAIO 2019 ORE 20,00**

CONTINUA 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

## RI-PIZZA & CHAMPAGNE ma ..con Novità .

**L'Aperitivo con i nostri Finger Bread**

Pane con scalogno e Chianti con patè di fegato di Cinta senese

Pane di segale con lardo di Colonnata e limone caramellato

Pane con Grana e pinoli uovo di quaglia e tartufo

*CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 1er cru GUY DE CHASSEY - Louvois ( 43)*

### LA PIZZA IN TRATTORIA ... LO CHAMPAGNE IN SINTONIA...

**Sempre lei "la Margherita"**

impasto doppia lievitazione / pomodoro rosso / pomodoro giallo finto / mozzarella fiordilatte / bufala alla fiamma

*CHAMPAGNE BRUT REFERENCE ETIENNE OUDART - Brugny( 39,60)*

**Doppia Veg+Veg (vegetariana e vegana)**

impasto con olio di semi di canapa, soffice in teglia / stracchino di riso / cavolo nero croccante / tartare di legumi / crema di datterino

*CHAMPAGNE BLANC DE BLANC GRAND CRU EXTRA BRUT RESERVE CHAPUY- Oger ( 44,30)*

**Ricordo d'estate**

impasto in pala alla romana con semi di girasole e succo di pomodoro / trippe di baccalà / fonduta di Parmigiano /

*CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANC BRUT RESERVE PETITJEAN PEANNE - Cramant ( 46,00)*

**Chianti Rabbit** (coniglio di tana, allevato allo stato brado)

impasto con farina di segale e fiocchi di avena, cotto a vapore / rollè di coniglio con prosciutto arrosto e fontina Dop / salsa alla cacciatora / crema ricotta e patate

*CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT BRIMONCOURT - Ay ( 56,90)*

**Piccolo dessert**

*CHAMPAGNE SAUVAGNE NATURE DELOUVIN NOWACK - Vandieres ( 41,60)*

Acqua e caffè / Tavoli conviviali / evento a prenotazione

**Prezzo euro 38,00**

*(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)