



Ciaoo_Foodie – La Serata di Leonardo

Menù :

CIAOO_FOODIE

✧ __ BIENVENUE FRITURE

Pizza frite croustillante avec tartare de thon, mangue et sel volcanique

CONCEPT ET PHILOSOPHIE

Une pizza frite élégante et légère, à double cuisson, pensée pour ouvrir le parcours avec énergie et fraîcheur.

La tartare de thon albacore se pare d'un sirop de mangue sicilienne, de piment et de sel volcanique noir : un accueil frais, marin et affirmé.

VIN EN ACCORD : Prosecco Superiore DOCG Brut de Conegliano Valdobbiadene

✧ __MER ET RACINES

Pizza à la réglisse avec crevette rouge de Mazara del Vallo, stracciatella et citron

CONCEPT ET PHILOSOPHIE

Une pâte parfumée à la réglisse calabraise qui accueille la crevette rouge de Mazara del Vallo, délicatement brumisée à l'eau de mer purifiée.

La stracciatella des Pouilles apporte une fraîcheur lactée, le zeste de citron de Sorrente illumine l'ensemble et l'huile d'olive extra vierge lie toutes les saveurs.

VIN EN ACCORD : Verdicchio dei Castelli di Jesi doc Classico 2022 "CASTIJO"

✧ __VERT SICILIEN

Pizza verte au poulpe du Canal de Sicile, crème de pommes de terre et truffe

CONCEPT ET PHILOSOPHIE

Une pâte naturellement aromatisée au persil frais et à la ciboulette.

La base crémeuse de pommes de terre montées s'harmonise avec le poulpe du Canal de Sicile, cuit à basse température, et les lamelles de truffe italienne.

Un hymne mer-terre, équilibré et profond.

VIN EN ACCORD : Rosso Piceno doc 2022 "Bufera"



✧ __PÉTALES DE FEU

Pizza à la tomate ancienne, viande persillée et noisette

CONCEPT ET PHILOSOPHIE

Une pâte rouge intense réalisée avec la tomate San Gennaro, Presidio Slow Food.

En surface, des pétales de viande façon Wagyu, saisis et ajoutés après cuisson, offrent douceur et intensité.

La crème de Parmigiano 36 mois, les noisettes grillées du Piémont IGP et la tuile croustillante de Parmigiano créent un jeu de textures et d'arômes.

VIN EN ACCORD : Rosso doc Bolgheri 2021 "Volante"

✧ __AUTOMNE FUMÉ

Pizza à la courge avec Black Angus, crème de noix et Gorgonzola

CONCEPT ET PHILOSOPHIE

Une pâte à la courge mantouane, moelleuse et alvéolée.

La tranche fumée de Black Angus enveloppe les cubes de courge rôtie.

Le tout est sublimé par une crème de noix et un stracchino au Gorgonzola DOP, puis équilibré par le zeste d'orange qui apporte fraîcheur et harmonie.

VIN EN ACCORD : Vino Nobile di Montepulciano docg 2019

✧ __DESSERT FINAL

Pizza dessert type cheesecake aux griottes et vanille

CONCEPT ET PHILOSOPHIE

Une pâte sucrée façon cheesecake pour conclure avec élégance.

Une crème fromagère douce et légère accompagne les griottes de Cantiano semi-confites.

La vanille naturelle complète l'ensemble avec douceur et profondeur.

VIN EN ACCORD : Vin de dessert

Dans nos pâtes, nous utilisons de l'eau de mer purifiée comme alternative naturelle au sel, pour une structure plus équilibrée et une meilleure digestibilité.
