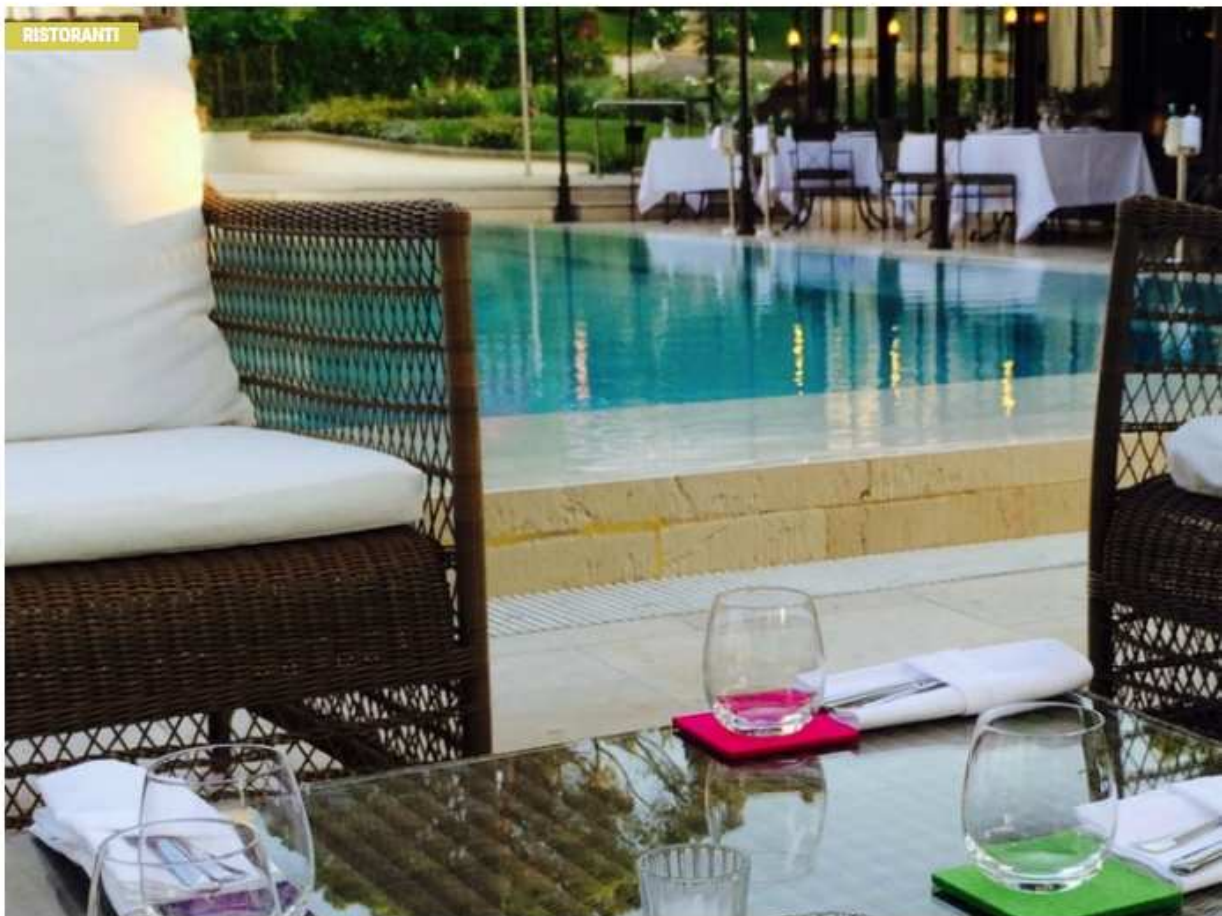




- HOME
 - ARTE
 - SPETTACOLI
 - FOOD & DRINK
 - FUORICITTÀ
 - CITY
 - NIGHTLIFE
 - WELLNESS
- RISTORANTI
 - LOCALI E BAR
 - WINE BAR E CANTINE
 - INTERVISTE
 - EVENTI
 - RISTORANTI FUORIORTA



pubblicato mercoledì 11 maggio 2016

Villa Cora, Pizza & Champagne

Ogni giovedì l'originale accoppiata gourmet tra bollicine francesi e il piatto della tradizione napoletana, da gustare a bordo piscina.

Dalle 19 alle 22, nel giardino con divanetti e tavolini a bordo piscina, la cucina dello **chef Alessandro Liberatore** sforna le sue pizze a cinque stelle in diversi gusti: dalle tradizionali preparate con gli ingredienti tipici della regione campana alle gourmet con gli abbinamenti più ricercati e sorprendenti.

La degustazione è accompagnata da flute di champagne che valorizzano le varie farciture, l'abbinamento tra "l'alto e il basso" dell'immaginario gastronomico collettivo non solo è possibile ma ben assortito, con sapori che si sposano bene e il lievito della pizza che armonizza con la mineralità delle bollicine francesi. Una proposta stuzzicante anche per celiaci e intolleranti.

La cena, che si conclude con uno sfizioso dessert, è animata dalle note musicali di musicisti che si esibiscono dal vivo en plein air.

47 euro a persona bevande incluse.

Villa Cora - Viale Machiavelli, 18 - Info e prenotazioni 055 228790 – ristorante@villacora.it