

i Grandi Vini

EXPO
 Più consapevolezza
 nel consumatore di domani

CONSUMI
 Intanto miglioriamo



Pizza Gourmet

Qui non trovate la classica Margherita o la Quattro Stagioni. Qui trovate la Regina Margherita con gli antichi pomodori di Napoli Presidio Slow Food e il fior di latte di Agerola, la Marinara con l'aglio rosso di Nubia, la Menaica con le omonime alici, pescate oggi solo a Marina di Pisciotta secondo un'antica tecnica. Se invece volete sconfinare nell'autoindulgenza, la carta offre la Nduja con l'omonimo insaccato di Spilinga, la Pistacchio con pesto siciliano e pomodorini gialli del Vesuvio, la Papacella Napoletana con i caratteristici peperoni. Ven-

tutto le pizze in menù, genuine sino alla radice: Giuseppe Vesi, nato e cresciuto fra il forno e la campagna, con nonno e padre che facevano sia i pizzaioli che i contadini, ha supervisionato uno a uno gli ingredienti che entrano nelle sue pizze. Dalla farina biologica e macinata a pietra del Molino Quaglia, ai singoli ingredienti gourmet, che Giuseppe si è procurato grazie a tre anni di ricerca sul mercato e contatto diretto con i produttori. Birre italiane, tedesche e belghe in accompagnamento e vini italiani e francesi della linea "Triple A": Agricoltori, Artigiani, Artisti. D'altra parte, quale altro accompagnamento per una Pizza Gourmet?

www.pizza-gourmet.it

Dove mangiare

Pizza Gourmet
 In una pizza in menù, genuine sino alla radice. Giuseppe Vesi, nato e cresciuto fra il forno e la campagna, con nonno e padre che facevano sia i pizzaioli che i contadini, ha supervisionato uno a uno gli ingredienti che entrano nelle sue pizze. Dalla farina biologica e macinata a pietra del Molino Quaglia, ai singoli ingredienti gourmet, che Giuseppe si è procurato grazie a tre anni di ricerca sul mercato e contatto diretto con i produttori. Birre italiane, tedesche e belghe in accompagnamento e vini italiani e francesi della linea "Triple A": Agricoltori, Artigiani, Artisti. D'altra parte, quale altro accompagnamento per una Pizza Gourmet?

Burger Italy
 Pietro Ferris sbarca nel cuore pulsante di Napoli con la "Burger Italy". Il tipo pane che si contende la palma di protagonista in questo menù è quello di pane cotto a mano in un forno a legna. Il tipo carne è quella di manzo macinato a mano in un mulino a pietra. Il tipo salsa è quella di salsa di pomodoro fatta in casa. Il tipo formaggio è quello di formaggio di capra. Il tipo condimento è quello di condimento fatto in casa. Il tipo accompagnamento è quello di accompagnamento fatto in casa.

TUTTO CIO CHE C'È DALLA NOSTRA N.D. CUORE