



14 febbraio 2020

Pizza Social Lab a Napoli Food pairing con cocktail d'autore

Publicato il 14 Febbraio 2020 | 09:30

Le pizze d'autore incontrano i signature cocktail dell'head barman Carlo Migliarotti nella nuova pizzeria, inaugurata da poco più di un mese nel cuore del capoluogo campano.

Una nuova apertura a Napoli, che propone un food pairing ad hoc, specialmente per la città dove nasce: a Pizza Social Lab il bere miscelato si sposa con la pizza. Questa la proposta della pizzeria inaugurata da poco più di un mese con un bel progetto di consumo e di offerta: dal social table al bancone bar con tanto di cocktail list pensata per esaltare gusto e profumi delle pizze in carta, classiche e creative.

Ad ogni pizza il suo cocktail: sono 8 i signature cocktail proposti dall'head barman Carlo Migliarotti che suggerisce in carta anche l'abbinamento perfetto. Così sulla Montanara frita si beve il Golden moon a base di bourbon, rucolino, succo di limone, sciroppo semplice, soda, bitter cioccolato. Sulle pizze con sapori decisi, come la Lardiata, la Genovese e il Soffritto l'abbinamento consigliato è con il Ginger fritz rivisitato con zenzero e Prosecco che ne bilancia il sapore e tende a sgrassare il palato.

Only basil, servito rigorosamente in coppa Martini, è il cocktail dal colore verde brillante che profuma di basilico proposto in abbinamento alla Margherita, la più classica delle pizze: fresco, dissetante e a base di London dry gin, estratto di basilico home made, succo di limone e sciroppo semplice, è diventato un vero e proprio cult del locale.



Infine il Pommessenzial, a base di mela verde e vodka citron, nasce per i Ripieni, sia fritti che al forno, ed è caratterizzato da una spiccata freschezza che permette gli abbinamenti più azzardati come appunto le pizze farcite.

Il menu nel complesso è studiato con cocktail, freschi e dalla gradazione alcolica non troppo elevata, così da accompagnare la pizza ed equilibrarne i sapori con ingredienti delicati.

Pizza Social Lab è un nuovo progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti. Un locale di 800 mq con tre forni per diverse tipologie di pizza, un lungo bancone bar e un social table alto per un consumo diverso, più informale e disinvolto. Pizza Social Lab è scoprire inconsueti abbinamenti, vivere un'esperienza di pizza a tutto tondo in un unico locale: dalla più classica e tradizionale a quella più creativa e contemporanea.

Per informazioni: pizzasociallab.it

ITALIA A TAVOLA

rassegnastampaacuradi

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi