



Cocktail & Pizza nel nuovo Pizza Social Lab di Napoli



VESUVIO'S SHADOW

19 febbraio 2020

Cocktail & Pizza nel nuovo Pizza Social Lab di Napoli



Il food pairing incontra l'arte bianca: pizze d'autore e signature cocktail

Non il solito food pairing. A Napoli il bere miscelato si sposa con la pizza. È la proposta di Pizza Social Lab, la pizzeria inaugurata da poco più di un mese con un progetto nuovo e originale 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 fritta si beve il **Golden moon** a base di Bourbon whiskey, rucolino, succo di limone, sciroppo semplice, soda, bitter cioccolato. Sulle pizze più succulenti, dal sapore deciso, 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 menù 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 nuovi e più 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.

rassegnastampaacuradi