



LA CITTÀ  
DA VIVERE

**A TAVOLA**

## Pizza & Champagne, bel matrimonio

**T**anto per ribadire che la pizza (cucinata con certi crismi) è stata sdoganata dall'elenco dei piatti popolari, qualcuno ha avuto la buona idea di maritarla al re dei vini, lo Champagne. Stasera, quindi, Pizza & Champagne: 5 pizze d'autore abbinate a tipologie della stessa Maison, in regia lo chef Matteo Torretta. Dal panzerotto di crostacei alla pizza frita (nella tradizione napoletana) con pomodorino candito scarola e limone, dalle classiche con pomodorini di Pianogrillo e bufala. A

ciascun piatto corrisponde una Cuvée Guyot: Passion, Séduction, Désir, Extase e Fleur de Flo. Solo i più esperti di bollicine riconosceranno ogni varietà. Alla fine, come nelle vere pizzerie, si finisce con affogato al caffè, reinventato dallo chef. Maître d'eccezione in sala, il fuoriclasse Alberto Tasinato, ex Trussardi alla Scala. 50 euro. (Rob. Sch.)

**Ristorante Al V Piano del Grand Visconti Palace,  
via Mantova 12, tel. 02.540.341**