

FORNERIA & GOLDEN VIEW

Lo Chef del Ristorante Golden View
Andrea Candito
insieme al Mastro Pizzaiolo della Forneria
Gennaro Ruggiero

ti aspettiamo in Forneria per una
DEGUSTAZIONE DI PIZZA GOURMET
GIOVEDÌ 9 MAGGIO ore 20:30

vini in abbinamento selezionati da

su prenotazione

€60,00 a persona

MENÙ

Montanarina

capésante marinate, caviale Calvisius Traditional Prestige,
spuma di patate, porro fritto e erba cipollina

Bizzarria Bianco 2023 - Poggio Torselli

Pizze

polpo alla Luciana, crema di friarielli e ricotta di pecora

Bizzarria Bianco 2023 - Poggio Torselli

robiola di Roccaverano, mucca cerato, pecorino al fieno,
mozzarella fior di latte,

composta di cipolle e fiori di borragine

Bizzarria Rosè 2023 - Poggio Torselli

Pizza in doppia cottura

tartare di manzo, sedano rapa,
uova di quaglia e foglie di capperò

Bizzarria Rosso 2022 - Poggio Torselli

Pizza al padellino

lardo di Wagyu e miele di Ailanto

Bizzarria Rosso 2022 - Poggio Torselli

Dolce

special della pastry chef Caterina Saraò

FORNERIA & GOLDEN VIEW

The Chef of the Golden View Restaurant
Andrea Candito
together with the Master Pizzaiolo of the Bakery
Gennaro Ruggiero

we are waiting for you in the Forneria for one
GOURMET PIZZA TASTING
THURSDAY 9 MAY at 8.30pm

paired wines in collaboration with



reservation

€60,00 per person

MENÙ

Montanarina

marinated scallops, Calvisius Traditional Prestige caviar,
potato foam, fried leek and chive

Bizzarria Bianco 2023 - Poggio Torselli

Pizze

Luciana-style octopus, broccoli rabe cream
and sheep ricotta

Bizzarria Bianco 2023 - Poggio Torselli

Roccamare robiola cheese, cerato cow cheese,
hay pecorino cheese, fior di latte mozzarella,
onion compote and borage flowers

Bizzarria Rosè 2023 - Poggio Torselli

Twice-cooked pizza

beef tartare, celeriac, quail eggs and caper leaves

Bizzarria Rosso 2022 - Poggio Torselli

Skillet pizza

Wagyu lard and Ailanto honey

Bizzarria Rosso 2022 - Poggio Torselli

Dessert

Special dessert by pastry chef Caterina Saraò