

POP-UP EXPERIENCE

# PIZZA & CHAMPAGNE

AN EVENING OF EXCEPTIONAL PIZZAS AND SELECTED CUVÉES



## CHAMPAGNE

**DOM PÉRIGNON**

€58

**RUINART SINGULIER**

€50

**MOËT & CHANDON VINTAGE**

€45

## TASTING MENU

### WELCOME APPETIZER

Focaccia with olive oil, rosemary and fennel salt

### BITES FROM SICILY

Cherry tomatoes in oil · seasoned olives · Sicilian caponata · arancini · panelle

### PIZZAS

#### *La Riccia*

Marinated red prawn, buffalo burrata,  
tomato, frisée lettuce and lemon

#### *L'Eoliana*

Cherry tomato passata, fried capers, black olives,  
stewed onion, anchovies and basil

#### *La Favignana*

Baked Giarratana onion, buffalo mozzarella,  
tuna and celery

#### *A "Sfinciuni"*

Onion ragu, Sicilian caciocavallo cheese, oregano,  
anchovies and breadcrumbs

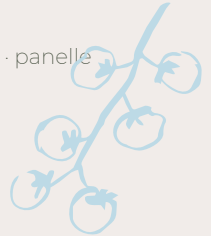
### DOLCE

#### *Fried pizza with honey and rosemary*

Ricotta, cinnamon, vanilla and bitter orange marmalade

€60 per person

GRAND HOTEL TIMEO



POP-UP EXPERIENCE

# PIZZA & CHAMPAGNE

UNA SERATA TRA GRANDI PIZZE E CUVÉE SELEZIONATE



## CHAMPAGNE

**DOM PÉRIGNON**

€58

**RUINART SINGULIER**

€50

**MOËT & CHANDON VINTAGE**

€45

## DEGUSTAZIONE

### BENVENUTO DELLA CASA

Focaccia calda, olio evo, rosmarino, sale al finocchietto

### ASSAGGI SICILIANI

Pomodorini sott'olio · olive cunzate · caponata · arancini · panelle

### PIZZE

#### *La Riccia*

Gambero rosso marinato, burrata di bufala, pomodoro, scarola riccia e limone

#### *L'Eoliana*

Passata di pomodoro ciliegino, capperi fritti, olive nere, cipolla stufata, acciughe e basilico

#### *La Favignana*

Cipolla giarratana al forno, mozzarella di bufala, tonno e sedano

#### *A "Sfinciuni"*

Ragù di cipolle, caciocavallo siciliano, origano, acciughe e pan grattato

### DOLCE

#### *Pizza fritta miele e rosmarino*

Ricotta, cannella, vaniglia e marmellata di arance amare

€60 a persona

GRAND HOTEL TIMEO

