

COS'È PIZZA IN FIORE?

Pizza in Fiore è un viaggio di riscoperta. Un viaggio che avverrà sotto l'attenta guida del noto pizzaiolo anconetano Lorenzo Stecconi (@Pizzeria Avalon) e della grande esperta di erbe spontanee e cucina Lena Deckert (@Erbe nel Piatto).

Attraverso questa serata abbiamo voluto coniugare l'inconfondibile gusto dei grani antichi locali con la meraviglia delle erbe spontanee e dei fiori commestibili. Queste saranno le due costanti della serata. Il percorso degustativo sarà pensato nei minimi dettagli per imprimere un piacevole ricordo di questi ingredienti che la Natura ogni giorno ci offre nelle persone che prenderanno parte all'iniziativa.

QUANDO?

La terza ed ultima serata avrà luogo lunedì 23 agosto 2021 e inizierà alle 20:30

DOVE?

Pizza in Fiore si svolgerà presso la Pizzeria Avalon di Ancona (via Sacco e Vanzetti 13 Ancona)

INFO

Per prenotare basterà compilare il form nel sito al link https://avalonpizzeria.it/pizza-in-fiore/ o chiamare direttamente la pizzeria al numero 0712900672

Non vediamo l'ora di sorprendervi. Ci vediamo presto!





ANTIPASTO

Grissini ai semi di carota selvaticacon hummus di fagioli"perlina dei Sibillini" all'ortica Borragine a mo' di parmigiana estiva Saette di crêpe allo spinacio selvatico, ripieno di ricotta e fiori

PIZZE

Fornarina con cipolle accompagnata da pesto di erbe spontanee
Margherita con pesto di margherite e boccioli di margherite
Crema di carote, carote a julienne, semi di carota selvatica, olive nere disidratate, ricotta salata
Moscioli selvatici di Portonovo accompagnati da erbe spontanee e ingredienti locali di stagione
Crema di erbe miste e ricotta con salsiccia

DOLCE

Panna cotta al miele di girasole azienda agricola "la zappa sui piedi" vincitore premio qualità Marche con Gelée all' ortica

Liquore a scelta tra:

Calendula

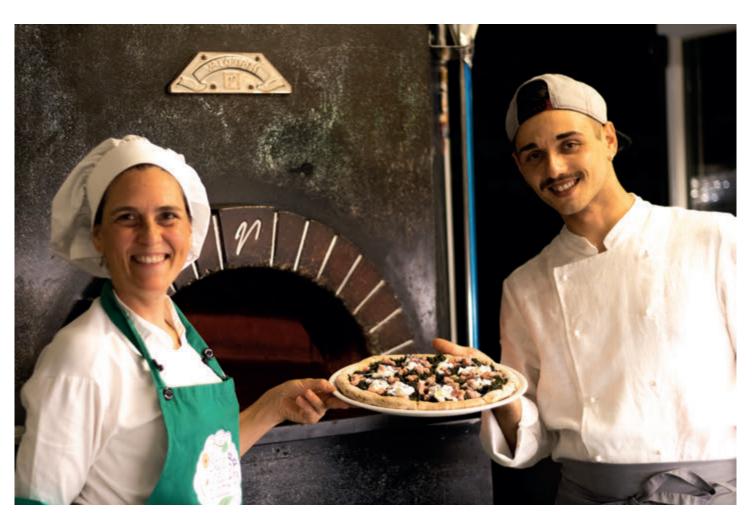
Nocino

Tisana:

Tisana fredda alle erbe "miscela Avalon"

















Location, Avalon