PIZZA WEEK IN
FRANKIE
GALLO
CHACHACHA
2-6 Mayo

# PROPUESTA

## 1. Elaboración de una pizza dulce con crema catalana de la mano de Christian Escribà acompañada de un maridaje de Ratafía d'Hòstia

TIMMING: del 2 al 6 de mayo.
Un día de la semana vendrá Christian Escribà a realizar la pizza de crema catalana in situ en Frankie Gallo Cha Cha Cha Raval.

## 2. 2X1 en el cóctel Aperol Spritz

TIMMING: del 2 al 6 de mayo

# DEFINICIÓN DEL CONCEPTO

**En nuestra Pizza Week queremos enfatizar la unión de la gastronomía catalana y la gastronomía italiana.**

**Esta unión se materializa con 4 PRODUCTOS PROTAGONISTAS**

- APEROL SPRITZ
- LA PIZZA
- LA CREMA CATALANA
- LA RATAFÍA L'HÒSTIA

PRESENTAMOS UNA PROPUESTA TRANSGRESORA Y ATREVIDA TAL Y COMO NOS DEFINE A FRANKIE GALLO CHA CHA CHA Y A NUESTRO VECINO, AMIGO Y COMPAÑERO DE PROFESIÓN CHRISTIAN ESCRIBÀ.

CON LA BASE TRADICIONAL DE NUESTRAS PIZZAS NAPOLITANAS DE 72 H DE FERMENTACIÓN Y UNO DE LOS MAYORES REPRESENTANTES DE LA PASTELERÍA CATALANA.

INICIAMOS LA EXPERIENCIA A LO ITALIANO CON EL GRAN APERITIVO APEROL SPRITZ.

LA CERRAMOS CON LA RATAFÍA L'HÒSTIA, LICOR CATALÁN DULCE POR EXCELENCIA.

# CHRISTIAN ESCRIBÀ

"Christian Escribà se define como un creativo transversal y global, que utiliza el mundo dulce como lenguaje para expresarse."

PASSTISERIA ESCRIBÀ
La Rambla, 38

# TODO LO QUE OFRECEMOS DURANTE LA PIZZA WEEK ESTÁ ABIERTO A TODOS LOS PÚBLICOS.

## DE MARTES 2 A JUEVES 4

13:00-16:00H/19:00-00:00H

## VIERNES 5 Y SÁBADO 6

13:00-00:30H

FRANKIE
GALLO
CHACHA
PIZZA
@frankie_gallo_chachacha
www.frankiegallochachacha.com
C/Marquès de Barberà 15