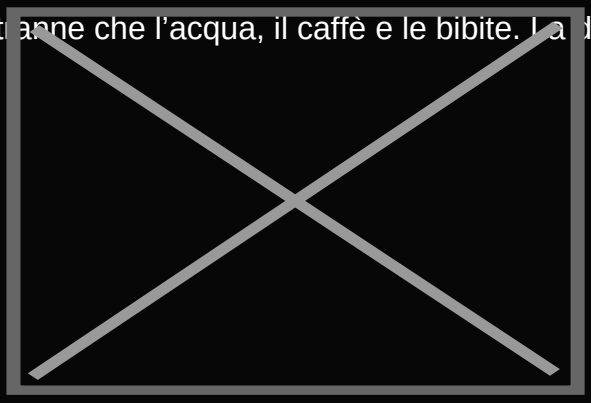
Pizzeria Ambaradan, dove il valore del conto lo decide il cliente

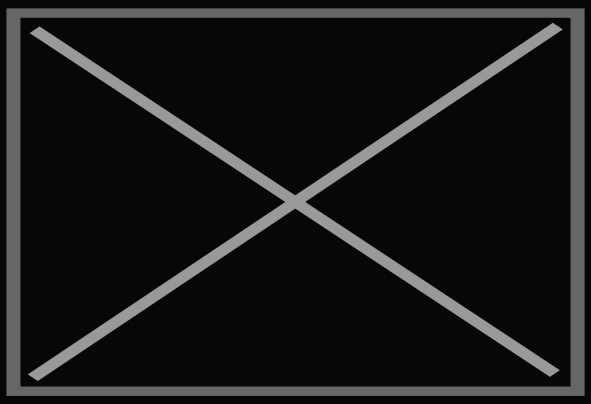
ambaradan-2-80393ca1

E’ il cliente a decidere quanto vale la propria cena, in base all’indice di gradimento della tavolata che deciderà se assegnare un punteggio **M (migliorabile), B (buono) o O (ottimo)** alla serata. La valutazione viene fatta al momento del conto nella nuova **pizzeria Ambaradan** inaugurata lo scorso gennaio a Milano, in via Lodovico Castelvetro 20. La valutazione sarà fatta per ogni proposta in menu tranne che l’acqua, il caffè e le bibite. La differenza di gradimento ha una **variabile di 2 euro**.



Un esempio per rendere tutto più comprensibile: la pizza margherita può costare 6 euro (migliorabile), 7 euro (buona) o 8 euro (ottima). E se si volesse abbinare una **birra artigianale** da 40 cl si potrà pagare 4, 5 o 6 euro. Quindi se il pranzo o la cena risulterà migliorabile il conto ammonterà a 10 euro, 12 euro se buono o 14 euro se ottimo. Se l’esperienza è ottima la differenza con la valutazione buona va allo staff come gratificazione.

[caption id="attachment_143775" align="alignleft" width="300"]



Paolo Polli[/caption]

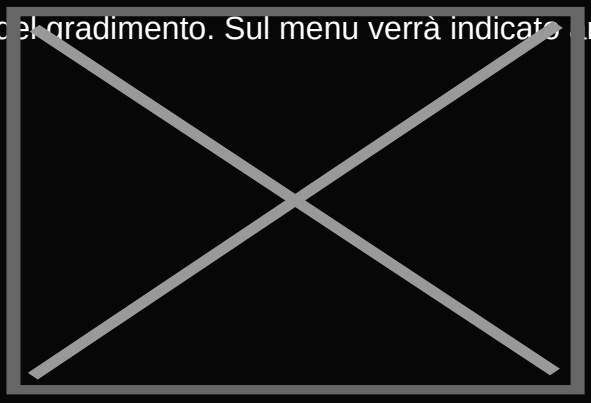
“Dare la possibilità al cliente di decidere quanto pagare è il nostro modo di dar voce alla meritocrazia nella ristorazione. Vogliamo essere pagati per quello che valiamo e vogliamo gratificare così il nostro personale, non solo verbalmente!”, esordisce provocatorio **Paolo Polli**, il proprietario. “E’ un metodo utile di valutazione per capire dove migliorare e, se il servizio e la proposta risultano ottimi, lo staff guadagnerà degli extra: il merito lo assegna il cliente”. Alla domanda se non sia una scommessa avventata, considerando anche una percentuale di possibile malafede nel proporre un giudizio, Paolo Polli replica: “Siamo in un periodo storico dove la parola risparmio è tra le più usate ed è chiaro che la mia proposta possa attirare persone intenzionate solo a spendere meno, ma **sono convinto che la maggior parte delle persone darà un giudizio sincero**, quello che mi interessa per valutare le proposte del locale”.



Pizza - Tre proposte: sfiziosità, bianche e rosse. Scelta limitata e ingredienti di alta qualità che variano in base alla stagionalità delle materie prime, per una pizza napoletana ma con il cornicione volutamente non eccessivamente alto. La farina usata è macinata a pietra e di alta qualità, e la mano è quella di **Enrico Formicola**, direttamente dall’apertura di Pizzivm a Milano. Vi è anche la possibilità di asporto grazie a una finestrella ad hoc che dista un passo dal forno sempre acceso.

Dai **fritti** (montanarina classica, quella con la zucca violina e Pecorino DOP, a quella con la stracciatella e pomodorino pendolino) alle **pizze bianche** (salsiccia e friarielli, San Daniele è

stracciatella, quella con l’uovo di Parisi, fiordilatte d’Agerola e guanciale in uscita) fino a quelle rosse (marinara, margherita, n’ duja, bufala e con le olive taggiasche). Diverse anche le **stagionali**, all’apertura si troverà una bianca con crema di zucca violina, fior di latte di Agerola e lardo di pata negra. Il prezzo è ovviamente da decidere ma una margherita può variare dai 6 agli 8 euro, a seconda del gradimento. Sul menu verrà indicato anche l’abbinamento ideale con la birra, cocktail e vino.



Aperitivo - Dalle 18.30 alle 19.30 l’aperitivo si compone di cinque birre artigianali del **birrificio BQ**, tre tipologie di vini e sei cocktail che verranno abbinati dal barman con le pizze. Su tutto il beverage è ammessa la votazione (tranne acqua e bibite), perché in fondo, anche sulla scelta del vino, anche se non viene prodotto al locale, si apre un mondo di discussione. Una ricca degustazione di sfiziosità fritte e spicchi di pizza accompagna il momento che precede la cena.

Cocktail - Da mezzanotte, quando termina il servizio cucina, alle 2, è il regno dei cocktail in abbinamento a sfiziosità.