La discoteca Hollywood lancia la sua pizza gourmet

pizza-hollywood-di-bardolino-3-cfc930e1

La discoteca Hollywood di Bardolino, ubicata sulla sponda orientale del lago di Garda, non è nuova a stranezze e a colpi di genio del suo patron, Gianpaolo Marconi, e per la stagione estiva presenta un servizio che sicuramente soddisferà gli animi dei clienti: la pizza gourmet fatta con lievito madre.

Marconi non bada a spese pur di scegliere ingredienti di alto livello, per una pizza che viene lavorata e sfornata dal pizzaiolo Roberto, dalle 20 e 30 alle 4, sotto il dehor a bordo piscina: 10 varianti con prezzi che variano da 6 a 12 euro. Da dove nasce questa idea? *“Dal fatto che molti clienti chiedevano cibo a una certa ora”*, spiega Marconi. *“Abbiamo deciso per prezzi normalissimi, seppur utilizzando ingredienti di prim’ordine”*. A breve l’area verrà anche ripensata e brandizzata, quindi maggiormente riconoscibile. *“Utilizzeremo un’insegna anni ‘50. Questa non è una soluzione temporanea. La pizza all’Hollywood ci sarà per sempre”.*



Stravaganti anche i nomi: si parte da una Marilyn (pomodori pachino, mozzarella di bufala, basilico) passando da una Fabio (in onore di Testi, l’attore e con mozzarella di bufala, fiori di cappero, acciughe del Cantabrico) sino ad arrivare alla Brando (gorgonzola, noci) o alla golosa Ben (Nutella e fragole).

Marconi, durante il White Party del 13 luglio prossimo, rincarerà la dose presentando Nodo D’Amore, un tortellino total black che nasce ispirandosi dalla creazione di Nadia Pasquali, titolare del Ristorante La Borsa di Valeggio sul Mincio e Vice Presidente dell’Associazione dei Ristoratori di Valeggio. Il tortellino nero della discoteca lacustre è realizzato ovviamente a mano. In abbinamento, il vino Nodo D’Amore della cantina Farina, il primo bianco di struttura della casa vitivinicola veneta.