

PIZZACOSY

PizzaCosy invite deux maîtres pizzaiolos pour une soirée d'exception à "quatre mains"

Le 5 mars prochain, PizzaCosy organise dans son restaurant de Lyon 6ème une soirée exceptionnelle réunissant Carla Ferrari, cheffe exécutive de l'enseigne, et Jacopo Mercurio, figure incontournable de la nouvelle scène italienne.

Le temps d'un dîner exclusif proposé en deux services, les deux chefs uniront leurs savoir-faire autour d'un menu inédit à 35€, imaginé spécialement pour l'occasion.

UNE RENCONTRE ENTRE TRADITION ROMAINE ET CRÉATIVITÉ CONTEMPORAINE



● Originaire de Rome, Jacopo Mercurio incarne une génération de pizzaioli qui réinterprètent la tradition sans la dénaturer. Ancien avocat reconverti par passion, il fonde en 2018 **180grammi Pizzeria Romana**, aujourd'hui considérée comme une référence de la scène romaine. Régulièrement salué par le classement **50 Top Pizza (Italie et Monde)** et distingué par le guide Gambero Rosso, il s'impose par la maîtrise de ses fermentations longues, l'exigence de son sourcing et son approche créative.

Une exigence que partage également **Carla Ferrari**, avant de rejoindre PizzaCosy il y a un an et demi, sa propre pizzeria figurait elle aussi au classement **50 Top Pizza**. Révélée au grand public lors de **Top Chef 2023**, elle apporte à l'enseigne son regard franco-napolitain et son attachement au produit.

Ensemble, ils proposeront une expérience culinaire mêlant technique italienne, créativité et esprit de partage.

UN MENU CRÉÉ PAR 4 MAINS, À DÉGUSTER EN 4 TEMPS

Pour cette soirée exclusive, les convives pourront déguster un menu qui se déroulera en 4 services :

Un cocktail de bienvenue, à base de Gin et d'épices Chaï

Des antipasti aux inspirations cosmopolites

- Sphère de croquetas Madrid/New York, une bouchée gourmande mêlant béchamel, cheddar, jambon ibérique et sauce brava, clin d'oeil aux cultures street madrilène et new-yorkaise.
- Donut alla cacciatora, une revisite contemporaine d'un classique italien : poulet mijoté façon cacciatora, coleslaw céleri-carottes et poudre d'olives, dans un format ludique et généreux.

Des pizzas romaines ouvertes sur le monde

- Croque Madame, rencontre franco-italienne autour de la provola fumée, du jambon rôti au feu de bois, d'un crémeux au comté, de parmigiano reggiano et d'un sabayon salé au poivre Tellicherry.
- Mr Toni, hommage aux saveurs du sud de l'Italie, associant tomates à la sicilienne, caciocavallo, pecorino romano et crème de tomates rôties aux agrumes.
- Comme une crevette Satay, une création audacieuse aux accents asiatiques : crème satay à la tomate, pesto thaï, tartare de gambas rouges et citron vert.

Un dessert signature aux notes exotiques

- Fluffy Happy Ending, la brioche signature de 180grammi, sublimée par un crémeux passion, un caramel à la cardamome, de la coco torréfiée et un zeste de citron vert.

PLACES LIMITÉES, 2 SERVICES, RÉSERVATION OBLIGATOIRE

ICI



5 mars 2026
PizzaCosy Lyon 6,
79 Rue Garibaldi,
69006 Lyon
1er service : 19h - 21h
2ème service : 21h30 - 23h30
Menu unique : 35 €

À PROPOS DE PIZZACOSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux amoureux du bien manger, PizzaCosy propose des pizzas généreuses fabriquées à base d'ingrédients de saison, sourcés minutieusement auprès de producteurs de choix. Grâce à un engagement fort pour la qualité, de bonnes garnitures cuisinées et une carte évolutive à chaque saison, PizzaCosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et vient d'être élue Meilleure Chaîne de Magasins et Meilleure Franchise de l'année 2025. Enseigne conviviale, elle permet aux familles, amis et amoureux de vivre un véritable coup de foudre gustatif.

En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui plus de 70 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr

lieux sincères et cuisine populaire

pizzacosy.fr

[@pizzacosyfrance](https://www.instagram.com/pizzacosyfrance)