

In collaborazione con:

MONOGRANO
FELICETTI



NESPRESSO

la Pasta
del Maestro



Sponsor tecnici:

ANGELO dello CHEF
HOTELLERIE & RESTAURANT
FORNITURE HO. RE. CA.



17 (S) 79
BLO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA



dol
di origine laziale



FRANCIACORTA
G.D. Berlucchi
BERLUCCHI

ITALIASQUISITA

IL NETWORK DELL'ALTA CUCINA ITALIANA

LA FESTA GOURMET DI ITALIASQUISITA

SPEZIAL PARTY

LA BONTÀ DELLE SPEZIE



8 APRILE 2019

3^a EDIZIONE



IL PALAZZETTO



CABSS
ONLUS

Centro Assistenza
per Bambini Sordi
e Sordociechi

🏠 I PIATTI DI:

Angelo Troiani
di "Il Convivio Troiani" a Roma
Amatriciana al bicchiere
con mezze maniche Monograno Felicetti

Daniele Usai
di "Il Tino" a Roma
Prosciutto e melone con petto di anatra Mulard "Rougié"

Federico Delmonte
di "Acciuga" a Roma
Passatello con il sugo di murice in abbinamento
a birra Nora di Baladin

Sarah Cicolini
di "Santo Palato" a Roma
Coda, grue di cacao Valrhona
e tartufo nero pregiato Tartuflanghe

Vitantonio Lombardo
di "Vitantonio Lombardo Ristorante" a Matera
Cappuccino materano con Baccalà "Rafols", caffè Nespresso
e tubetti ai legumi e grano saraceno di Pasta del Maestro

Nicola Fossaceca
di "Al Metro" a San Salvo (CH)
Brasato di bovino con aletta di spalla "Nature's Meadow",
perlage di acciughe Tartuflanghe, capperi di Frantoio
Sant'agata e lemon cress

Luciano Monosilio
di "Luciano Cucina Italiana" a Roma
Mezze maniche Monograno Felicetti all'amatriciana
e
Mai dire mais con pasta di riso e mais di Pasta del Maestro

Marcello Romano
di "Hassler Bistrot" a Roma
Zuppa di lenticchie nere, agnello
e curry con vene cress di Koppert Cress

Giulio Terrinoni
di "Per me" a Roma
Tortellini, panna, prosciutto, germogli di piselli Koppert Cress
e tartufo nero pregiato Tartuflanghe

Claudio Gargioli
di "Armando Al Pantheon" a Roma
Polpettine in Bujone con colata di ricotta
e olio CRU Primo Fiore di Frantoio Sant'Agata

Antonio Ziantoni
di "Ristorante Zia" a Roma
Insalata di maiale

Stefano Marzetti
di "Hotel Splendide Royal" a Roma
Cappellotti di grano arso con cacio, pere,
cardamomo e mandorle tostate

Vito Quarto
di "Hotel Vannucci" a Città della Pieve (PG)
Patè di fegatini al vin santo con pane allo zafferano
e frutto del capperio

Stefano Chinappi
di "Chinappi" a Roma
Tiella di Gaeta con totanetti, pomodorino vesuviano
e una selezione di olio di Frantoio Sant'Agata

Luca Ludovici
di "Lion" a Roma
Plin di arzilla con crema di broccolo romano, gomasio
speziato all'italiana e olive taggiasche di Frantoio Sant'Agata

Ornella De Felice
di "Coromandel" a Roma
Ostrica, kefir e iodio

Giuseppe Milana
di "Umami" a Roma
Bun al vapore con gamberi, rape rosse fermentate
e maionese al shichimi con acetosella venata rossa
Koppert Cress

Domenico Stile
di "Enoteca La Torre" a Roma
Uovo di quaglia in infusione di caffè Nespresso Indonesia,
taleggio e sentori di sottobosco

🏠 LA PIZZA DI:

Pierdaniele Seu
di "Seu Illuminati" a Roma
Lingotto Il Milione (ripieno di verdure speziate in differenti
cotture, emulsione di brodo di verdure ristretto)

Stefano Callegari
di "Sbanco" a Roma
Pil pil ajo ojo e peperoncino, crocchetta di Baccalà "Rafols" e
polvere di prezzemolo

Salvatore Salvo
di "Francesco e Salvatore Salvo" a Roma
Pizza fritta

Pizze in collaborazione con
Molino Caputo e Barlotti

🏠 I DOLCI DI:

Francesco Apreda
di "The Pantheon Iconic Hotel" a Roma
Samosa di sfogliatella napoletana al tè verde
e fiori di sechuan button di Koppert Cress

Marco Nuzzo
di "Hotel Hassler" a Roma
Cubo di cioccolato Manjari Valrhona e frutti rossi

Maurizio Serva
di "La Trota" a Rivodutri (RI)
Crema bruciata di birra Baladin con sorbetto di lime
e alloro, arachidi e schiuma di tequila

🍷 BOLLICINE E VINI

Ferrari Maximum Brut

Berlucchi 61

Falesco Metodo Classico,
Falesco Montiano, Falesco Soente

🍺 BIRRE

Degustazione particolare di
Birra Baladin

🍷 ACQUA

Acqua naturale, frizzante e leggermente frizzante
Valverde

🍸 COCKTAIL DI

Stefano Santucci
di "Hotel Hassler" a Roma
"13", base Plymouth Gin

Fabrizio Avello
di "Il palazzetto hotel hassler" a Roma
Citrus Russian, base Absolut Elyx

Matteo Zamberland
di "Amaro Bar" a Roma
Mezzo e Mezzo
a base di mezzo e mezzo (aperitivo Bassano)

🎵 AI VINILI

Alex Paletta e Dj Solko from U-fm Radio
(future funk, nu jazz, global beats)