

🍴 I PIATTI DI:

Angelo Sabatelli

di "Ristorante Angelo Sabatelli" a Putignano
Pachè Monograno Felicetti e ricciola Hiramasa in brodo
di olive taggiasche

Filippo Saporito

di "Leggenda dei Frati" a Firenze
Crema di cavolfiore con biscotto al caffè Nespresso Origin India,
Parmigiano Reggiano e cipolle
In collaborazione con Vidivi

Elio Sironi

di "Ceresio 7" a Milano
Capesante sotto e sopra con Capasanta
Canada Premium Shellfish e tartufo selezione Savini Tartufi

Emanuele Vallini

di "La Carbaccia" a Bibbona
Burger di falso filetto

Gaetano Trovato

di "Amolfo" a Colle di Val D'Elsa
Piccione di Laura Peri, castagne, birra Baladin Wayan
e tartufo selezione di Savini Tartufi

Gentian Shehi

di "Winter Garden by Caino" a Firenze
Riso patate e cozze

Karime Lopez

di "Gucci Osteria" a Firenze
Emilia Burger con Reale di Fassona
e Parmigiano Reggiano 36 mesi

Katia Maccari

di "Salotti del Patriarca" a Chiusi
Battuto di chianina affumicato all'ulivo,
chips al nero di seppia, nutella di foie gras Rougiè
e pomodoro corbarino in acqua di mare Casa Marrazzo

Luca Tempestini e Giuseppe Dalla Rosa

di "Se.sto Westin" a Firenze
Raviolo di castagne ripieno di anatra mulard Rougiè confit
e crema di zucca acidula

Silvia Baracchi

di "Relais Il Falconiere" a Cortona
Acquacotta di cavolo nero con gigli di piselli Pasta del Maestro
e baccalà mantecato al caprino

Marco Stabile

di "Ora D'Aria" a Firenze
Budini di pasta al farro Monograno Felicetti,
pomodoro bio Marazzo e Parmigiano Reggiano

Maria Cicorella e Antonio Zaccardi

di "Pashà" a Conversano
Mezze caserecce ai ceci Pasta del Maestro,
cime di rape e Parmigiano Reggiano 48 mesi e
olio evo Frantoio Sant'Agata d'Oneglia

Nicola Damiani

di "Osteria di Passignano" a Badia a Passignano
Trippa alla fiorentina con spuma di Parmigiano Reggiano

Valeria Piccini

di "Da Caino" a Montemerano
Cavolfiore in crema, marinato e
in polvere tostata con alici fritte

Vito Mollica

di "Palagio Four Seasons" a Firenze
Crema di patate alle olive taggiasche
con lumache al prezzemolo
In collaborazione con Vidivi

🍴 LA PIZZA DI:

Alessandro Frassica

di "Ino" a Firenze
Da bosco e da Riviera con lombino di suino grigio del
Casentino Fracassi, peschiole di Savini Tartufi, filetti di acciughe
di Savini Tartufi, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Gennaro Battiloro

di "Battil'oro" a Querceto
"Pizza Tüber"
Pizza ai friarielli e corbarino in acqua di mare Casa Marazzo,
Oro Nero di Savini Tartufi, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Pasqualino Rossi

di "Elite" a Alvinzano
Sentimento

Pizze in collaborazione con
Mulino Caputo e Casa Marrazzo

PANE E OLIO

Degustazione di pane e olio in collaborazione con
Forno Sammarco e Frantoio Sant'Agata d'Oneglia

🍴 I DOLCI DI:

Antonello Sardi

insieme al pastry Giovanni di Giorgio
di "La Bottega del Buon Caffè" a Firenze
Pralina al tiramisù con Nespresso Origin Brazil
e cioccolato Valrhona Tanariva 33%

Bonini Simone

di "Carapina" a Firenze
Parmigiano da passeggio,
chupa chups al Parmigiano Reggiano 24 mesi
e sorbetto alla grappa Segnana

Cristiano Tomei

di "L'Imbutto" a Lucca
Cardi e limone

Domenico di Clemente

di "Palagio Four Seasons" a Firenze
Mousseline di nocciolo pera e caramello
con Valrhona Javara 40%

Ugo Rossi By Caino

di "Winter Garden by Caino" a Firenze
Tra neccio e castagnaccio con Valrhona Guanaja 70%

🍷 VINI

Degustazione particolare di
Tenuta Fertuna
Castello Tricerchi
Ferrari Maximum Brut
Ferrari Maximum Rosé

🍺 BIRRE

Degustazione particolare di
Birra Baladin

🍻 ACQUA

Acqua naturale e frizzante
Surgiva

🍸 COCKTAIL DI

Marco Piroli
di "Se.sto Westin" a Firenze
Simply Gimlet con Plymouth Gin
Voyager cocktail con the Glenlivet Founder Reserve

Matteo di Ileno

di "Il Locale" a Firenze
Old Fashioned con the Glenlivet Founder Reserve
Elyx Express con Elyx Absolut Vodka
Nespresso Origin Guatemala

CAFFÈ E COCKTAIL

Degustazione di selezioni monorigine
in collaborazione con
Nespresso

ITALIASQUISITA
IL NETWORK DELL'ALTA CUCINA ITALIANA

