

## 🏠 I PIATTI DI:

### Donato Ascani

di "Glam", Venezia

*Spaghetti Monograno Felicetti tiepidi con orata  
Levantina Fish in sashimi, dragoncello e olio al limone  
di Frantoio Sant'Agata d'Oneglia*

### Lionello Cera

di "Antica Osteria Cera", Lughetto di Campagna  
Lupia (VE)

*Risotto di canocchie con succo di seppia Porto Santo  
Spirito al nero*

### Lorenzo Cogo

di "El Coq", Vicenza

*Animella, castagna e perlage di tartufo nero  
Tartuflanghe con animelle di cuore vitello Frisian*

### Alberto Fol

di "Ristorante Terrazza Danieli", Venezia

*Ravioli all'ossobuco con Parmigiano Reggiano 36 mesi*

### Nadia Frisina

di "The St. Regis", Venezia

*Tortello di burrata, patate e Parmigiano Reggiano  
con tartufo bianco Dalbosco Tartuflanghe, emulsione  
di burro d'alpeggio e olio evo Frantoio Sant'Agata  
d'Oneglia*

### Anthony Genovese

di "Il Pagliaccio", Roma

*Venere e l'anguilla. Tartelletta, tofu e tartufo bianco  
Dalbosco Tartuflanghe*

### Alberto Mori

di "Al Callianino", Montecchia di Crosara (VR)

*Tortillas con ribs di vitello Frisian, ketchup di carote e  
curcuma, olive taggiasche*

### Cristiano Tomei

di "L'Imbuto", Lucca

*Un fegato di pasta. Mezze maniche Monograno  
Felicetti e Ballotin di foie gras intero d'anatra Rougié  
in pairing con Champagne R de Ruinart Brut*

### Daniele Zennaro

di "Marciano Pub", Venezia

*Tartare di gambero rosa Punta Linosa con spuma  
di polenta, erbe di barena e olio novello Frantoio  
Sant'Agata d'Oneglia in pairing con Champagne R de  
Ruinart Brut*

### Signora Anna

di "Trattoria da'a Marisa", Venezia

*Moscardini con polenta*

## 🏠 LA PIZZA E IL PANE DI:

### Simone Padoan

di "I Tigli", San Bonifacio VR

*Come una zuppa di cipolle*

### Antonio Cera

di "Forno Sammarco", San Marco in Lamis FG

*Degustazione particolare di pani e lievitati pugliesi*

## 🏠 I DOLCI DI:

### Marco Belotti

di "Ristorante Terrazza Danieli", Venezia

*Minestrone di frutta e verdura invernale con olio evo  
Frantoio Sant'Agata d'Oneglia*

### Luigi Biasetto

di "Pasticceria Biasetto", Padova

*Sette veli*

### Edoardo Fasolato e Paolo Visentin

di "Le Melette", Gallio VI

*Il larice*

### Diletta Zenna

di "Lazzaro 1915", Pontelongo (PD)

*BriOCHE*

*Cacao, fagioli, aglio nero e peperoni*

Dolci in collaborazione con

**Valrhona e Mulino Caputo**

## 🍷 BOLLICINE E VINI

Valpolicella, Bardolino, Soave, Masianco, Garganega  
e Sauvignon del Veneto IGT

**Cantina Masi**

Champagne R de Ruinart Brut

**Cantina Ruinart**

## 🍷 GRAPPE E AMARI

Degustazione a cura di

**Domenis1898**

## 🍺 BIRRE

Degustazione a cura di

**Birra Baladin**

## 🍷 ACQUA

Acqua naturale, frizzante e leggermente frizzante

**Valverde**

## 🍸 COCKTAIL DI

Lucas Kelm

di "Amo", Venezia

*Gourmet Martini - Gastronomic G&T - Milk Punch  
Beermouth*

### Roberto Naccari

di "Ristorante Terrazza Danieli", Venezia

*Vesper Martini*

In collaborazione con

**Baladin, Domenis1898, Valrhona  
e Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**