

# *BolognaSquisita*

La festa di ItaliaSquisita  
a Palazzo di Varignana



Organizzato da

*italiasquisita*

---

Organizzato da

In collaborazione con

---

italiasquisita



PALAZZO DI VARIGNANA  
HERITAGE OF ITALIAN LIFESTYLE  
1705



---

In favore di



FONDAZIONE  
POLICLINICO  
SANT'ORSOLA

---

Sponsor

THE  
KINGFISH  
COMPANY

ARTISIA  
BY BARILLA



MONOGRANO  
FELICETTI



MORGIA

silikomart  
PROFESSIONAL

1605  
GIUSTI  
MODENA



DIAMOND  
MINERALIZED WATER  
BWT

the circle



CINZANO  
CASA FONDATA NEL 1757



Vecchio Amaro  
del Capo

---

Sponsor tecnici



P&B LINE  
Dealer Autorizzato in Italia  
HOSHIZAKI



NIVA PACK®  
NUOVO IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE

# Cucina

## Alberto Faccani

Magnolia\*\*, Longiano (FC)

*Ricciola The King Fish Company, limone e caviale*

## Andrea Serafini

Casa Serafini, Imola (BO)

*Mussel 3D Artisia, patate e salame di cinghiale*

## Daniele Morandi

Hostaria Salumeria Giusti, Modena

*Cosce di Maialino Gruppo Galli a temperatura ambiente con composta di cipolle all'Aceto Balsamico di Modena Giusti*

## Davide Palluda

All'Enoteca\*, Canale (CN)

*Battuta di Fassone Coalvi, Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi e ricci di mare*

## Gianni D'Amato

DamatOsteria, Arceto (RE)

*Millefoglie di cotechino, zabaione, porri fritti e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio Giusti*

## Giuseppe Biuso

Vite, Coriano (RN)

*Ricciola The King Fish Company, kimchi di pomodoro, gratin di alghe e tamarindo*

## **Igles Corelli**

Corellifood, Roma

*Tartare d'Anatra Gruppo Galli  
con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Giusti*

## **Lorenzo Biagioni**

Ristorante Zivieri, Bologna

*Risotto al ragù di cacciagione e zabaione al  
Parmigiano Reggiano*

## **Maria Grazia Soncini**

La Capanna di Eraclio, Codigoro (FE)

*Petto d'Anatra Gruppo Galli e salsa all'arancia*

## **Massimiliano Mascia**

Ristorante San Domenico\*\*, Imola (BO)

*Tartare di Picanha Gruppo Galli leggermente  
affumicata, crema di foie gras, Tartufo Nero Uncinato  
Urbani Tartufi e gel di lampone*

## **Massimo Spigaroli & Lorenzo Chierici**

Antica Corte Pallavicina\*, Polesine Parmense (PR)

*Linguine "Il Cappelli" Monograno Felicetti al doppio  
burro d'affioramento, culatello e Tartufo Nero  
Uncinato Urbani Tartufi*

## **Matteo Poggi**

Al Cambio, Bologna

*Tortellini alla panna e limone bruciato*

in collaborazione con Mulino Caputo

## **Nicola Annunziata**

I Portici\*, Bologna

*Carpaccio di vacca vecchia maturata, gel di  
Agrodolce Rosato Giusti, foglie di Amaranto Azteco  
The Circle e senape in grani*

## Nozomu Abe

Sushi Noz\*\*, New York

*Signature Handroll*

## Omar Amici, Elvina Daka & Patrizia Nanni

Nuova Roma, Sasso Marconi (BO)

*Lasagne verdi alla bolognese*

in collaborazione con Mulino Caputo

## Piergiorgio Siviero

Lazzaro 1915\*, Pontelongo (PD)

*“Foie Gras”*

in collaborazione con Silikomart e The Circle

## Roberto Cortesi & Francesco Manograsso

Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

*Mezze Maniche “Il Cappelli” Bio Monograno Felicetti  
allo zafferano, galletti, nocciole e limone*

## Simone Nannini

Il Girone dei Golosi, Cento (FE)

*Mini brioches, tartare di Ricciola The King Fish  
Company, crema di pomodoro arrosto, mandorle e  
capperi con Acetosella, Finocchietto e Basilico Greco  
The Circle*

## Takahiko Kondo

Gucci Osteria\*, Firenze

*Signature dish con Ricciola The King Fish Company*

## Wylie Dufresne & Stefano Secchi

Stretch Pizza & Rezdora\*, New York

*Shrimp & Grits  
con Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi*

# *Pasticceria*

## **Agostino Iacobucci**

Iacobucci\*, Castel Maggiore (BO)

*Babà a tre lievitazioni*

in collaborazione con Mulino Caputo e Caffo

## **Gino Fabbri & Andrea Bandiera**

Gino Fabbri Pasticcere & Cremeria Scirocco, Bologna

*“Blu Mediterraneo” con The Circle e Morgia*

## **Mattia Trabetti**

ALTO\*, Fiorano Modenese (MO)

*“Autunno”*

in collaborazione con Silikomart

## **Riccardo Forapani**

Cavallino\*, Maranello (MO)

*“Speedform”*

## **Roberto Cortesi, Francesco Manograsso & Caterina Malaguti**

Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

*Pistacchio, Clementine Morgia e cardamomo*

# Cocktail

**Elisa Favaron**

Cucù, Bassano del Grappa (VI)

*“Big Italy” con Gin e Tonica al Fumo Baladin,  
cordiale alla menta piperita, bergamotto biologico e  
Vecchio Amaro del Capo Caffo*

**Giuseppe Montanaro**

Volare, Bologna

*“Martini Sbagliato” con Emporia Gin e Bottega  
Cinzano 1757 Vermouth Di Torino I.G.P. Extra Dry  
Caffo e Villa Amagioia Metodo Classico Brut Blanc  
de Blancs Palazzo di Varignana*

**Luca Rossi**

Distilleria F.lli Caffo

*“Sbagliato 1757” con Vermouth Cinzano Rosso 1757,  
Red Bitter Caffo, Amaro Santa Maria al Monte,  
Pinot Chardonnay Cinzano e twist di arancia*

**Pierpaolo Marchitelli**

Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

*“Gin Soil Cocktoil” con Emporia Gin Caffo, infusione  
di monocultivar Vargnano Palazzo di Varignana e  
cordial lime*

# *Selezioni*

*Acqua*

**BWT Diamond Water**

*Birre*

**Baladin**

*Ghiaccio*

**P&B Line - Hoshizaki**

*Mise en place*

**Niva Pack**

*Olio*

**Palazzo di Varignana**

*Porcellane*

**Royale Porcellane**

*Vini*

**Palazzo di Varignana**

*Dopocena*

**Vecchio Amaro del Capo,  
Vecchio Amaro del Capo Red Hot,  
Vecchio Amaro del Capo Riserva  
del Centenario Caffo**