

STELLE D'AUTUNNO



Borgo Egnazia

10.10.2022

menu

La festa di ItaliaSquisita a Borgo Egnazia



italiasquisita

Organizzato da

italiasquisita

In collaborazione con



In favore di



Sponsor



Sponsor tecnici



SELVATIQ



I PIATTI

Antonio Bufi La Gattabuia, Matera MT
Sfera BluRhapsody ripiena di batata e gallina di Calciano,
acqua di funghi, fondo di triglia e crema di cardi selvatici

Domenico Cilenti* Porta di Basso, Peschici FG
PUGLIA short: P ane, U mami, G allina, L enticchie,
I nfuso di limone, A lloro con Arteagricola

Stefano Di Gennaro* Quintessenza, Trani BAT
Ceviche di Corba Rossa del Gargano ai profumi
di Mediterraneo

Nicola Fossaceca* Ristorante al Metrò, San Salvo CH
Vongola BluRhapsody con biete e Ventresca
di tonno Balfegò JdC

Teresa Galeone* Già Sotto l'Arco, Carovigno BR
Fagottino di funghi cardoncelli Spirito Contadino
e scamorza affumicata Deliziosa

Vitantonio Lombardo* Vitantonio Lombardo Ristorante,
Matera, MT
Pastina Senatore Cappelli Arteagricola
con burrata Deliziosa, limone e liquorizia

Giovanni Lorusso Barz8, Bisceglie BAT
Cremoso alle alici, pomodoro, olio e olive

Luigi Nardella Masseria Montearatro, Lucera, FG
Pancotto rivisitato

Errico Recanati* Andreina, Loreto AN
Picaña di Manzetta Prussiana JdC in X-Oven

Domingo Schingaro* Due Camini – Borgo Egnazia,
Savelletri BR
Tarallo bollito, zuppa di trippa di pecora di Varvara
e cozze tarantine

Maurizio Tinelli e Andrea Fontana Yuki, Noci BA
La Murgia va in Giappone: cannolo ripieno di tofu
al sesamo, cardoncelli, cicorielle di campo e perlage
di tartufo nero Tartuflanghe

Antonio Zaccardi* Pashà, Conversano BA
Tacos di finocchietto marino con Spirito Contadino

TRADIZIONE

Antonio Campanale Borgo Egnazia - La Calce, Savelletri BR
Fave, olive, uva frita e lampascioni

Salvatore Di Paola e Marco Ciociola Arteagricola
& Osteria Vicoletto
Orecchiette Senatore Capelli bio con cime di rapa,
accughe e cacio dei poveri & Mezzi ziti Senatore Cappelli
bio al ragù pugliese

Antonietta Santoro Al Becco della Civetta, Castelmezzano PZ
Pastina al cece nero Arteagricola, ceci bianchi,
olio all'elicriso e funghi cardonelli Spirito Contadino

Deliziosa Selezione del casaro

Matteopio Tomaiuolo e Lorenzo Palumbo Spirito Contadino
Sartasciniello e cardoncelli su borragine in crosta
di farina di grano

Mimina Borgo Egnazia, Savelletri BR
Panzerotti pugliesi con provola Deliziosa

Quirico Turrone Borgo Egnazia - La Frasca, Savelletri BR
Panino al vapore con Agnello Fjord Lam JdC alla pugliese

Pietro Zito Antichi Sapori, Montegrosso BAT
'U CALDIDD con Spirito Contadino in X-Oven

Peppe Zullo Peppe Zullo Ristorante, Orsara FG
Parmigiana di borragine

PANE E PIZZA

Antonio Cera Forno Sammarco, San Marco in Lamis FG
Selezione di pani e lievitati con Porchetta di Mangalica JdC

Antonio Fiore Fiore, Bari BA
Focaccia pugliese

Vincenzo Capuano Capuano's Napoli-Milano NA-MI
La pizza contemporanea di Vincenzo Capuano
in collaborazione con OONI e Mulino Caputo

italiasquisita

PASTRY

Andrea Barile Andrea Barile, Foggia FG

Panettone salato con lampascioni, caciocavallo podolico, capocollo di Martina Franca, pomodori secchi con spuma alla mandorla, capperi e oliva Nolca

Antonio e Vincenzo Daloiso Pasticceria Daloiso, Barletta BAT
Marchesina con zucchero Vagliato e granella Infundo

Nicola Di Lena

Autunno: zucca, mandorle, melograno e tartufo bianco
Dalbosco Tartuflanghe

Angelica Giannuzzi* Pashà, Conversano BA
Vincotto di fico e farinella

Luca Lacalamita LuLa, Trani BAT

Brioche d'autunno tra sud e nord con miele, burro e tartufo bianco Tartuflanghe e birra Mielika Baladin

Tiziano Mita* Borgo Egnazia, Savelletri BR

Crema di stracchino, lampascioni al mosto cotto, porcini caramellati, caffè di cicoria e carrube

Giuliana Paparella Mokambo Gelateria, Ruvo di Puglia BA
Cassatina napoletana di torrone croccante con mandorle
Genco di Ruvo di Puglia

Eustachio Sapone Dolceria Sapone Pasticceria Artigianale,
Acquaviva delle Fonti BA
Ricordo di un dolce viaggio pugliese
& Il panettone alle olive Leccine

Francesco Urbano Urbano Choccol-Atelier, Capurso BA
La Puglia in un cioccolatino con funghi cardoncelli
e olive dolci di Spirito Contadino

MIXOLOGIST

Mattia Cilia B.A. Selvatiq
Selvatiq Negroni, Borgo Collins, Costa, Polo

Piero Semeraro Borgo Egnazia, Savelletri BR
Selvatiq Negroni, Borgo Collins, Costa, Polo
In collaborazione con Selvatiq e Hoshizaki

Nacho Pappagallo e Lucia Della Guardia Bloom In Town,
Molfetta BA
Puglia Punch, Rimedio 5

Nicola Ruggiero Rimedi Ciarlatani
Mare dentro
*In collaborazione con Bartoli Arcangelo,
Snake Oil e Hoshizaki*

SELEZIONI

Crescioni a cura di **Ortogourmet**
Mould a cura di **Silikomart Professional**
Porcellane a cura di **Caraiba**

BIRRE

a cura di **Birra Baladin**

ACQUA

a cura di **San Benedetto**

VINI

a cura di **San Marzano**

MUSICA

Terraross

italiasquisita