

👉 I PIATTI DI:

Francesco Apreda
di "Imàgo" a Roma

Polpo di Porto Santo Spirito e Patate...Speciale

Andrea Aprea
di "VUN" a Milano
Olive nere, arance e anice

Gabriele Bonci
di "Pizzarium" a Roma
Gianfranco Pascucci
di "Al Porticciolo" a Fiumicino (RM)
I pani e i pesci

Cristina Bowermann
di "Glass Hostaria" a Roma
Pasta mista, miso, alghe e peperoncino
di Francesco Apreda

Marco Claroni
di "Osteria dell'Orologio" a Fiumicino (RM)
Spaghettono alle vongole, ajo bianco, achiote
e battuto di cappelletti

Giuseppe di Iorio
di "Aroma del Palazzo Manfredi" a Roma
Polpo marinato al cavolo viola e cardamomo
e aria di coriandolo

Alfio Ghezzi
di "Locanda Margon" a Ravenna (TN)
Spaghetti Monograno Matt
olio extravergine Frantoio di Sant'Agata,
Trentodoc e foglie di shiso rosso

Laura Marciani
di "Ristorante degli Angeli" a Magliana Sabina (RI)
Zuppa di gnocchetti con ceci e rosmarino

Luciano Monosilio
di "Pipero Roma" a Roma
Ramen con Pomodori Marrazzo,
spaghettoni e uovo di quaglia
Fusillo ricotta e cioccolato Guanaja fondente

Fabio Pecelli
di "Caffè Propaganda" a Roma
Burro & alici...sbagliato

Andrea Provenzeni
di "Liberty di Milano" a Milano
Calamaro arrosto, lenticchie rosse alla curcuma,
curry verde e cocco

Alba Esteve Ruiz
di "Marzapane" a Roma
Tortelli ripieni di crema di latte con 18 spezie e caviale

Lino Scarallo
di "Palazzo Petrucci" a Napoli
Raviolo di vitello, gamberi bianchi allo zenzero,
servito in canarino di limone di Sorrento,
cipollotto rosso caramellato alle acciughe

Hanoze Shroff
di "Oberoi Hotels & Resorts" a Mumbai
Agnello Khatta con pane Taftaan

Domenico Stile
di "Enoteca La Torre, Villa Laetitia" a Roma
Mozzarella di bufala in carrozza, pomodori affumicati,
umebochi e maionese di acciughe

Giulio Terrinoni
di "Per me" a Roma
Toast di gamberi speziati con maionese alle ostriche

Daniele Usai
di "Il Tino" a Fiumicino (RM)
Gnocchetti ricotta e carote,
mollame di pomodorini Marrazzo

Massimo Viglietti
di "Enoteca Achilli" a Roma
Psychocandy: burro d'arachidi, uova di salmone,
sedano croccante e ceci

👉 LA PIZZA DI:

Ciro Salvo
di "50 Kalò" a Napoli
Montanara con pomodoro biologico
Casa Marrazzo e Parmigiano

Pizze in collaborazione con
Molino Caputo

👉 I DOLCI DI:

Sabatino Sirica
di "Pasticceria Sirica" a San Giorgio a Cremano (NA)
Babbà e Sfogliatelle

Dolci in collaborazione con
Molino Caputo

Simona Piga
di "Imàgo" a Roma
Inspiration Mandorle Valrhona,
Rabarbaro e Pepe Sansho

Fabio Ciervo
di "Terrazza dell'Eden" a Roma
Tiramisù diverso, Baileys, cioccolato a
latte e vaniglia Tahiti

Stefano Marzetti e Sebastian Delandre
di "Hotel Splendide Royal" a Roma
Idea di Lampona, cioccolato bianco Opalys,
foie gras e crumble speziato

Davide del Duca
di "Osteria Fernanda" a Roma
Ricotta, karkadè mela verde e dragoncello

Dolci in collaborazione con
SilikoMart

🍷 BOLLICINE

Ferrari Maximum Brut, Trentodoc

Ferrari Maximum Rosé, Trentodoc

🍺 BIRRE

Degustazione particolare di
Birra Baladin

🍻 ACQUA

Acqua naturale, frizzante e leggermente frizzante
Surgiva

🍸 COCKTAIL DI

Emanuele Broccatelli
"Cafè Propaganda"

Fabrizio Avello
di "Il Palazzetto"

Daniel Mastroiacopo
di "Imàgo"

🍷 DISTILLATI

Grappa Segnana Solera Selezione

Grappa Segnana Gentile

🎵 AI VINILI

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