

# *Roma Squisita*



**Il Palazzetto  
dell'Hotel Hassler**

**22.4.2024**

**menu**

# La festa di ItaliaSquisita nella Capitale per CABSS



**italiasquisita**

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita



IL PALAZZETTO

In favore di



Sponsor



Sponsor tecnici



P&B LINE



TELLENÆ



# PIATTI

**Andrea Antonini** Imàgo\*, Roma  
Barbabietola, panna acida e caviale  
*con Paztizz tops, Anise e Bean Blossom di Koppert Cress*

**Matteo Baronetto** Ristorante Del Cambio\*\*, Torino  
*Alge e vaniglia con Algae Aventurine di Koppert Cress*

**Cristina Bowerman** Glass Hostaria\*, Roma  
Panissa di ceci, zucca e noccioline al togarashi  
Panissa di ceci, romesco e mandorle

**Federico Delmonte** Ristorante Acciuga, Roma  
Suppli, sugo di vongole, zucchine alla scapece  
e finocchietto

**Gabriele Di Lecce** Dogma Ristorante, Roma  
Tortillas croccante al grano di Maccarese, guacamole  
di carote alla brace, pastrami di pesce affumicato e senape

**Daniele Lippi** Ristorante Acquilina\*\*, Roma  
Spaghettono Monograno Felicetti alla marinara di rose  
*con capperi crioessiccati Tartuflanghe*

**Luca Ludovici** Ristorante ConTatto, Frascati (RM)  
Cardoncello in 3D *con Mushroom Blurhapsody*

**Luciano Monosilio** Luciano – Cucina Italiana, Roma  
Pennoni lisci appoggiati *con Monograno Felicetti*

**Simone Nardoni** Ristorante Essenza, Terracina (LT)  
Cipolla allo zafferano, patata e parmigiano

**Gianfranco Pascucci** Pascucci al Porticciolo\*, Fiumicino (RM)  
Scarpetta di mare con ketchup di peperoni cruschi  
*in pairing con Wayan Baladin*

**Davide Puleio** Pulejo Ristorante\*, Roma  
Insalata russa e granchio *con Venus Blurhapsody*

**Marcello Romano** Hotel Hassler, Roma  
RomAntica: carciofi, guancia e capasanta  
*con Aceto Balsamico di Modena Giusti Quattro Medaglie*

**Giulio Terrinoni** Per Me – Giulio Terrinoni\*, Roma  
Ci vuole fegato

**Lele Usai** Ristorante Il Tino\*, Fiumicino (RM)  
Nasturzio *con perlage di acciughe Tartuflanghe*

# TRADIZIONE & PIZZA

**Stefano Callegari** Romanè, Roma  
Suppli nudo

**Angelo Pezzella** Angelo Pezzella Pizzeria con Cucina, Roma  
Tris di montanarine  
→ *in collaborazione con Mulino Caputo*

**Errico Porzio** Al Solito Porzio, Roma  
Tagliata croccante: pizza in doppio strato  
con pomodorini, rucola e burrata  
→ *in collaborazione con Mulino Caputo*

**Daniele Roppo** Il Marchese, Roma  
Cannolo di patate al forno con tartare di agnello  
alla scottadito

## PASTRY

**Martina Emili** Hotel Hassler, Roma  
Visciole in fiore *con Melissa Cress di Koppert Cress*

**Salvatore e Alfredo Lisita** Pasticceria Lisita dal 1967,  
Mondragone (CE)  
Sfogliatelle napoletane

**Walter Musco** Pasticceria Walter Musco Bompiani, Roma  
→ *in collaborazione con Mulino Caputo*  
Tartelletta sambuco e caffè  
Tartelletta pomodoro, mozzarella e cetriolo  
Tartelletta rapa e cioccolato bianco  
Tartelletta mela verde e sedano *con Apple e Anise Blossom,  
Scarlet e Borage Cress di Koppert Cress*

**Domenico Stile** Ristorante Enoteca La Torre\*\*, Roma  
Sfera di babà al rum, spuma di vaniglia, sorbetto di rapa  
rossa e visciole, erba cedrina *con Planifolia Black, Atsina  
Cress, Apple Blossom e Cornabria di Koppert Cress*

italiasquisita

# APERTIVO

→ *in collaborazione con Prisma e Jack Daniel's*

**Alessio Giovannesi** Hotel Hassler, Roma  
*Man in Jack con Jack Daniel's Bonded*

# COCKTAIL

**Alessio Giovannesi** Hotel Hassler, Roma  
Shrub Martini  
*con Gin Baladin e Agrodolce Mela Giusti*

**Patrick Pistolesi** Drink Kong, Roma  
Codex  
*con Gin, Beermouth e Ginger Baladin  
e Agrodolce Fichi Giusti*

**Riccardo Rossi** Freni & Frizioni, Roma  
Sakura Paloma  
*con Gin e Tonica al fumo Baladin*

italiasquisita

# SELEZIONI

## ACQUA

a cura di Doreca

## BIRRE

a cura di Birra Baladin

## MOULD

a cura di Silikomart Professional

## OLIO

a cura di Olitalia

## VINI

a cura di Berlucchi, Le Mortelle, Tellenae

italiasquisita