

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*

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