

Roma Squisita



**Il Palazzetto
dell'Hotel Hassler**

14.4.2025

menu

**La festa di ItaliaSquisita
nella Capitale per CABSS**



italiasquisita

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita



IL PALAZZETTO

In favore di



Sponsor

MONOGRANO
FELICETTI

ARTISIA
SHAPING THE FUTURE OF PASTA



DIAMOND
MINERALIZED WATER
BWT

ROYALE
PORCELLANA

THE
SMOKING

Sponsor tecnici



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



PASQUALUCCI
IMPRESA DI COSTRUZIONI



FONDATA NEL 1861
GRAN TORINO

FRESCOBALDI
TOSCANA

PIATTI

Andrea Antonini Imàgo*, Roma
Cetriolo di mare in salsa verde

Carlo Cracco Cracco in Galleria*, Milano
Friabile di alga nori, mortadella e rafano

Cristina Bowerman Glass Hostaria*, Roma
Waina con carpaccio di Wagyu Kaisei, mayo al miso bianco,
erbe fresche e visciole in collaborazione con Gruppo Galli

Daniele Roppo Il Marchese, Roma
Pappa al pomodoro con perlage di pesto Tartuflanghe

Davide Puleio Pulejo*, Roma
Manaqish di patate, pastrami di Angus, yogurt e cetriolo in
carpione in collaborazione con Gruppo Galli

Francesco Aprea Idyllo by Aprea*, Roma
Penne ritorte Matt Monograno Felicetti all'arrabbiata
Mumbai in pairing con Nora Baladin

Gabriele Di Lecce Dogma Ristorante, Roma
Cannolo di rapa rossa, tartare affumicata e limone alla brace

Gianfranco Pascucci Pascucci al Porticciolo*,
Fiumicino (RM)
Fusilloni Matt Monograno Felicetti in assoluto di calamari

Heinz Beck La Pergola***, Roma
S'campo di primavera

Iside De Cesare La Parolina*, Trevinano (VT)
Bolla con perlage di tartufo nero pregiato Tartuflanghe

Luca Ludovici Ristorante ConTatto, Frascati (RM)
Gnocchetti con crema di pesto e tartufo, blu crioessiccato,
barbabietola, spinaci e pomodoro in polvere Tartuflanghe

Marcello Romano Hotel Hassler, Roma
Maritozzo salato con carciofi e guanciale

Sandro e Maurizio Serva Ristorante La Trota*,
Rivodutri (RI)
Persico, peperone e nocciola

APERITIVO

Alessio Giovannesi Hotel Hassler, Roma
Gran Torino Negroni in collaborazione con Gran Torino 1861

Pierluigi Gallo Achilli al Parlamento*, Roma
Spaghetto 3D Artisia da Napoli a Roma

Lele Usai Il Tino*, Fiumicino (RM)
Cozze alla marinara con Mussel 3D Artisia

PIZZA

Luca Pezzetta Pizzeria Clementina, Fiumicino (RM)
Triangolo di pain suisse con tartare di agnello marinata
al fondo di abbacchio, purea di patate e maionese
al rosmarino in collaborazione con Mulino Caputo

Luciano Monosilio & Matteo Carducci Il Maratoneta, Roma
“Pizza a portafoglio” con porchetta e cime di rapa
in collaborazione con Mulino Caputo
in pairing con Wayan Baladin

COCKTAIL

Alessio Giovannesi Hotel Hassler, Roma
Jack & Peanuts con Jack Daniel's Bonded &
Gran Torino 1861

Leonardo Leuci & Franco Antoniani Jerry Thomas, Roma
Hop Fizz & Americanino
in collaborazione con Baladin

Patrick Pistolesi Drink Kong, Roma
Interlude con Gin e Mela Zen Baladin

italiasquisita

PASTRY

Antonella Mascolo Verve Restaurant, Roma
Strudel di mela-nzana, cacao e pinoli
in collaborazione con Mulino Caputo

Luca Villa Imàgo*, Roma
Petit four by Imàgo*
in collaborazione con Mulino Caputo

Martina Emili Hotel Hassler, Roma
Taco di pastiera
in collaborazione con Mulino Caputo

Orsetta Di Francesco & Anthony Genovese
Il Pagliaccio**, Roma
Il green

Walter Musco Walter Musco Pasticceria, Roma
Ricotta, carciofo e mentuccia
Fragoline, pomodoro e basilico
Mandorla, lattuga e olio

SELEZIONI

ACQUA

BWT Diamond Water

BIRRA

a cura di Birrificio Baladin

CARNI D'ECCELLENZA

a cura di Gruppo Galli

GHIACCIO

a cura di P&B Line
Hoshizaki

PORCELLANE

a cura di Royale Porcellane

VINO

a cura di Bellavista,
Frescobaldi, Tellenae

italiasquisita