

ToscanaSquisita

La festa di ItaliaSquisita
a Castello del Nero

italiasquisita

Organizzato da

italiasquisita

In collaborazione con



In favore di



Sponsor

MONOGRANO
FELICETTI



DIAMOND
MINERALIZED WATER
BWT



silikomart
PROFESSIONAL



Vecchio Amaro
del Capo™

ARTISIA
BY BARILLA



1605
GIUSTI
MODENA



Sponsor tecnici



Cucina

Antonio Iacoviello

Il Pevano*, Gaiole in Chianti SI

Fake Wagyu e lievito di birra con Salix 3D Artisia

Aurelio Barattini

Antica Locanda di Sesto, Lucca

*Pasta e fagioli con Ditalini
di Farro Monograno Felicetti*

Claudio Mengoni

Borgo San Jacopo*, Firenze

*Branzino con sedano, mela verde, caviale di aringa
e limone salato*

Cristiano Tomei

L'Imbuto, Lucca

Pol-petta
in collaborazione con Coalvi

Edoardo Tilli

Podere Belvedere, Pontassieve FI

Cervello brûlée e rognone

Filippo Baroni

Mater, Moggiona AR

*Battuta di cervo, lattughino alla brace,
garum e Acetosella The Circle*

Giovanni Luca Di Pirro

La Torre* @ COMO Castello del Nero, Barberino Tavarnelle FI

*“Verde assoluto” con Fusilloni Matt Monograno
Felicetti, asparago, Tartufo Bianchetto Oressa e
limone*

Matteo Temperini

Campo del Drago**, Castiglion del Bosco SI

*Foie gras, olivello spinoso,
miele di Montalcino e polline*

Michelino Gioia

Il Pellicano*, Porto Ercole GR

*Paté toscano, cialda croccante, rabarbaro, nocciole,
salsa speziata con Tartufo Nero Urbani Tartufi*

Paolo Gori

Da Burde, Firenze

*“La Francesina”
lesso rifatto con le cipolle*

In collaborazione con Coalvi

Paolo Trippini

Trippini, Civitella del Lago TR

*Faraona Gruppo Galli alla leccarda,
asparagi e formaggio caprino*

In collaborazione con Silikomart

Remo Capitaneo

Verso**, Milano

*Rosa di barbabetola e Caviale Tradition
Royal Calvisius*

Rosario Bernardo & Paolo Acunto & Vito Mollica

Atto di Vito Mollica*, Firenze

*Carciofo fondente, pecorino maremmano, tuorlo
d'uovo e Aceto Balsamico di Modena Giusti*

in collaborazione con Silikomart

Samuele Bravi

Futura Osteria, Abbadia Isola SI

*Schiacciata toscana con Gota cotta
di Colle di Val d'Elsa e salsa di fichi e senape
in pairing con Nazionale Baladin*

in collaborazione con Mulino Caputo

Silvia Baracchi

Il Falconiere*, Cortona AR

*Purea di patate al passion fruit,
tuberi e radici con Erba Ghiaccio The Circle*

Simone Caponnetto

Locale Firenze, Firenze

*Fagottelli di patate, Aceto Balsamico di Modena
Giusti e Tartufo Nero Urbani Tartufi
in collaborazione con Mulino Caputo*

Tatiana Porciani

Erbaluigia, Pisa

Torta Manfreda

Vittorio De Palma

Luca's by Paulo Airaudo*, Firenze

*Vol-au-vent, animella fritta, sudachi e alga bianca
con Pimpinella The Circle*

Panificati

Alessandro Granieri

Antica Porchetta Granieri 1916, Perugia

*La Porchetta Gourmet
dell'Antica Porchetta Granieri 1916
con Aceto Balsamico di Modena Giusti*

Salvatore Billi & Thiago Monteiro

Billis Maremma Bona, Arezzo

*Mini Bun BILLIS
con Pulled Beef di Reale di Maremmana,
cavolo viola e salsa honey*

Pasticceria

Francesco De Padova

Santa Elisabetta**, Firenze

“Birra e noccioline”

*frolla alle arachidi, mousse alla Birra Nazionale
Ambrata, pralinato di arachidi salato,
gel all'Acqua di Luppolo Baladin, arachidi sabbiate
salate e melissa*

Matilde Morandi

Arnolfo**, Colle di Val d'Elsa FI

*Mignon fragole e piselli con Menta, Germogli di
piselli e Pimpinella The Circle*

&

*Mignon cioccolato, mandorle e caramello salato
con Choco Ovo 3D Artisia*

Michael Boivin

Campo del Drago** @ Castiglion del Bosco,
A Rosewood Hotel, Castiglion del Bosco SI

*Gelato di pecora, miele di cipresso
e brioche tostata*

Niccolò Palumbo

Paca*, Prato

*Birra e abete della montagna pistoiese
con Isaac di Baladin*

Paolo & Andrea Sacchetti

Pasticceria Nuovo Mondo, Prato

Pesca di Prato

Pietro Sangro

La Torre* @ COMO Castello del Nero, Barberino Tavarnelle FI

*Sablé, fragola dell'orto fermentata,
basilico e mandorla*

in collaborazione con Mulino Caputo

Cocktail

Fabio Fanni

Locale Firenze, Firenze

“Elisir di Caterina”

*con Vermouth Cinzano 1757 Rosso, Bottega
Cinzano Dry e idrolato di carciofo*

Filippo Bartocci

COMO Castello del Nero, Barberino Tavarnelle FI

“Castle in big apple”

con whiskey, ginger e miele con Mela Zen Baladin

Luca Rossi

Distilleria F.lli Caffo

“Cinzélite”

*con Vermouth Cinzano 1757 Rosso, Amaro S.
Maria al Monte Caffo, pompelmo rosa e tonica*

Luca Manni & Antonino Sciortino

GIACOSA, Firenze

“Sprint Mediterraneo”

*Amaro Sprint e Red Bitter Caffo, Vermouth
Bottega Cinzano Dry, bergamotto, caffè e menta in
abbinamento Cioccolatini Amaro del Capo Red Hot*

Marco Notari

Sal8 Bar Agricolo, San Vincenzo LI

“Melangolo”

*con Liquore Clementino della Piana Caffo,
cordial di melangolo affumicato*

in collaborazione con BWT

Selezioni

Acqua

BWT Diamond Water

Birre

Birra Baladin

Ghiaccio

P&B Line – Hoshizaki

Mise En Place

Niva Pack

Porcellane

Royale Porcellane

Vini

**Camossi,
Poggio al Tesoro di Bolgheri,
Vigneto Erchi Selvapiana**

Dopocena

Amari

**Vecchio Amaro del Capo
Vecchio Amaro del Capo Red Hot
Vecchio Amaro del Capo Riserva
del Centenario Caffo**

Sound Design

SABA'S duo