

# CUCINA CAPITALE



**The St. Regis Rome**

**4.4.2022**

**menu**

**Le feste di ItaliaSquisita**



**italiasquisita**

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita



In favore di



FONDAZIONE  
GAETANO BERTINI MALGARINI  
ONLUS

Sponsor



Sponsor tecnici



# I PIATTI

**Giuseppe Iannotti** Krèsios, Telese Terme (BN)  
Il cedro

**Sandro e Maurizio Serva** La Trota, Rivodutri (RI)  
Farricello, pesto di rucola, bianco di pomodoro,  
caramello di peperoni e polvere di capperi

**Daniele Usai** Il Tino, Fiumicino (RM)  
Spaghetti con le telline

**Iside De Cesare** La Parolina, Trevivano (VT)  
Spaghetti alla chitarra con peperoni  
alla brace e ragù di pollo

**Antonio Ziantoni** Ristorante Zia, Roma  
In progress

**Giulio Terrinoni** Per me, Roma  
Trippa alla romana

**Riccardo Di Giacinto** All'Oro, Roma  
Panzanella alla romana

**Andrea Pasqualucci** MoMa, Roma  
Terrina di lingua, salsa cacciatora, erbe amare

**Salvatore Tassa** Colline Ciociare, Acuto (FR)  
Cannolo siciliano alla romana

**Francesco Donatelli** The St. Regis Rome  
Baccalà in panura di pistacchi e mentuccia su crema di ceci,  
spuma al pecorino e caramello alla birra Opera

**Luciano Monosilio** Luciano Cucina Italiana, Roma  
Spaghetti con pomodoro giallo,  
miele e tè affumicato

**Chiara Sardella** Forme, Formello (RM)  
Origini

**Stefano Marzetti** Mirabelle, Roma  
Un agnello... nella vigna romana!

**Edi Dottori** Sala della Comitissa, Baschi (TR)  
Minestra di tinca e pasta tirata  
con crescione e guanciale

italiasquisita

# LA TRADIZIONE

**Daniele Roppo** Il Marchese, Roma

Terrina di trippa, menta, pecorino, cicoriella selvatica

**Claudio Gargioli** Armando Al Pantheon, Roma

Fagioli del purgatorio di Gradoli in umido con salsicce della Toscana

**Stefano Callegari** Romanè, Roma

Murge Inverse

**Valerio Centofanti** L'Angolo d'Abruzzo, Carsoli (AQ)

La merenda del pastore

**Antonio Sorrentino** Executive chef Rosso Holding, Napoli

Frittatina di bucatini di Gragnano con friarielli e salsiccia napoletana su crema cacio e pepe

**Matteo Militello** Aventina, Roma

Maritozzo di lepre

**Matteopio Tomaiuolo e Lorenzo Palumbo**

Corporate Chefs Spirito Contadino

Borragine in crosta di farina di grano con mousse di ricotta e pepe, capocollo e germoglio di torzella

# I DOLCI

**Chiara Bove** Idyllo by Apreda - The Pantheon Iconic Rome Hotel, Roma

Dattero Antica Roma, noci, pepe nero e coriandolo

**Antonella Mascolo** Verve Restaurant - D.O.M. Hotel, Roma  
Maritozzo ripieno di carbonara dolce

**Domenico Boschi** Don Pasquale, Roma  
Ricotta e visciole

**Massimo Viglietti** Taki Off, Roma  
Limone, capperi, riduzione di Campari e popcorn  
- In pairing con Beermouth Baladin

**Andrea Bartolotta** The St. Regis Rome  
St. Regis cheesecake di ricotta e visciole, salsa  
butterscotch e croccante al panpepato

**Matteopio Tomaiuolo e Lorenzo Palumbo**  
Corporate Chefs Spirito Contadino  
Doratelle al caffè in barchetta, con crema al mascarpone

# I COCKTAIL

**Fabrizio Valeriani** Il Marchese, Roma  
Americano, Gin Tonic e Virgin Gin Tonic

**Gianluca Mantovani** The St. Regis Rome  
Signature drink

# LA DEGUSTAZIONE

**Degustazione di caviale**  
**A cura di Calvisius**  
Tradition Royal

# LE SELEZIONI

**Selezione di vegetali**  
**A cura di Spirito Contadino**

**Selezione di crescioni**  
**A cura di Koppert Cress**

**Selezione d'eccellenze**  
**di Tartuflanghe**

# I VINI

**A cura di Joaquin**  
**Vino della Stella 2018**  
**Fiano di Avellino DOCG**

# LE BIRRE

**A cura di Birra Baladin**

# L'ACQUA

**A cura di Acqua Panna e S.Pellegrino**

# I DISTILLATI

**Degustazione a cura di Sabatini Gin**  
**Sabatini Gin (London dry gin)**  
**Sabatini Gino° (distillato analcolico)**

**italiasquisita**