

FERMENTO IN LANGA



Baladin Open Garden

9.9.2024

menu

La festa di ItaliaSquisita



italiasquisita

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita



In favore di



Specchio dei tempi

Sponsor



Sponsor tecnici



S. Bernardo

CHS
Soluzioni per l'Ospitalità



Dealer Autorizzato in Italia
HOSHIZAKI

I PIATTI

Daide Boglioli Enrico Bartolini al Mudec***, Milano
Tartare di pomodoro, mandorla affumicata al fieno e basilici
con pesto di basilico in polvere Tartuflanghe

Christian Costardi Scatto, Torino
Signature risotto con Aceto Balsamico di Modena Giusti

Andrea Ferrucci Osteria Concreta, Diano d'Alba (CN)
Melanzana cacio e pepe con pesto di pistacchio
e tartufo Tartuflanghe

Fernando Forino Osteria Arborina, La Morra (CN)
Alici in verde

Daide Galbiati DaV Mare, Portofino (GE)
Pane e panelle ligure: Panella, zucchina trombetta,
bresaola di tonno e citronette al basilico

Federico Gallo Locanda del Pilone*, Alba (CN)
Croquetas al crudo di Cuneo e anguilla affumicata

Erika Gotta La Bursch, Campiglia Cervo (BI)
Melanzana cotta al bbq, gazpacho al peperone e albicocca,
gelato alla melanzana e carbone vegetale

Fabio Ingallinera Ristorante Il Nazionale*, Vernante (CN)
Tartare di salmerino, latticello, koji e polline
in collaborazione con Koppert Cress

Seul Ki Kim Uri Sapori Condivisi, Roddino (CN)
Ssam: Capocollo di maiale marinato in pasta
di peperoncino alla brace e foglia di insalata
in collaborazione con Berkel

Pasquale Laera e George Uta Ristorante Borgo Sant'Anna*,
Monforte d'Alba (CN)
Trota, carosello e Re'd Chabra
in collaborazione con Berkel

Michelangelo Mammoliti La Rei Natura**,
Serralunga d'Alba (CN)
Riviera: fusilli dei Monti Sibillini cotti in estrazione
di salamoia con condimento di riviera

Francesco Marchese Fre*, Monforte d'Alba (CN)
Capricciosa di peperoni confit, crema di mandorle e
sambuco con Aceto Balsamico di Modena Giusti

Ivano Ricchebono The Cook Restaurant*, Genova
Tacos, Salsiccia di vitello al porro di Cervere Leone Carni,
preboggion e Caffè Vergnano

Christian Meloni Del Rio Baladin Open Garden, Piozzo (CN)
Ravioli alla brace di cinghiale
in collaborazione con Leone Carni e Koppert Cress

Marco Sacco Ristorante Piccolo Lago**, Verbania (VB)
Lumaca e Lumaca

Giorgio Servetto Ristorante Vignamare*, Andora (SV)
Pane e pomodoro

Simone Vineis Il Patio*, Pollone (BI)
Il Sottobosco: funghi porcini trifolati, crema di fungo secco
e cialda croccante

Degustazione di eccellenze a cura di **Leone Carni**

Degustazione di formaggi a cura di **Beppino Occelli**

PIZZA & FOCACCIA

Petra Antolini Settimo Cielo, Pescantina (VR)
Pizza frita con battuta di soppressa veneta, fonduta
di formaggio Monte Veronese e cipolla rossa arrosto

Federico Bisso Da Ö Vittorio, Recco (GE)
Focaccia con formaggio di Recco IGP

Massimiliano Prete Sestogusto, Torino
Parmigiana

italiasquisita

PASTRY

Guido Castagna Guido Castagna Cioccolato, Torino
Selezione di cioccolatini con Aceto Balsamico
di Modena Giusti

Paolo Griffa Paolo Griffa al Caffè Nazionale*, Aosta
Banana Splash da passeggio

Federica Russo e Fabrizio Galla Fabrizio Galla Pasticceria,
San Sebastiano Da Po (TO)
Mignon tiramisù con 100% Arabica Caffè Vergnano

Giovanna Tesio e Antonio Ietto Chalet Il Rosso,
Prato Nevoso (CN)
Il Bacio del Rosso

Gianluca Ribotta Panetteria Ribotta, Barge (CN)
Panettone

COCKTAIL

Viola Atzeni & Emanuel Di Mauro Tumbo, Alba (CN)
Gin Baladin, Bevifrutta pesca e coriandolo, sesamo bruciato
e foglia di fico
in collaborazione con Baladin e Koppert Cress

Daniele Macciò 18-70 Drinkin' Kitchen, Bra (CN)
Fermentatato in Langa
Fa schiuma ma non è sapone
in collaborazione con Baladin

Franco Tucci Ponti Rama, Milano-Roma
Pana-Che?!
in collaborazione con Baladin

SELEZIONI

ACQUA

a cura di San Bernardo

BIRRE

a cura di Baladin

CARNI

a cura di Leone Carni

FORMAGGI

a cura di Beppino Occelli

GHIACCIO

a cura di P&B Line Hoshizaki

italiasquisita