

LET'S MEAT AGAIN



The Westin Excelsior, Firenze

4.10.2021

menu

Tornano le feste gourmet di ItaliaSquisita



italiasquisita

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita

THE WESTIN
EXCELSIOR
FLORENCE

In favore di



FONDAZIONE
GAETANO BERTINI MALGARINI
ONLUS

Sponsor

MONOGRANO
FELICETTI

S. Bernardo

Berkel



silikomart®
professional

LA PORCELLANA PAB BIANCA
TOSCANA



XOVEN
CHARCOAL CUISINE

FRANTOIO di SANTA TÈA'
REGGELLO - FIRENZE
Casa fondata nel 1426

SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

ESPRESSO GIADA
caffè dal mondo

Sponsor tecnici



CHS



LAURA PERI
AZIENDA AGRICOLA



I PIATTI

Silvia Baracchi Il Falconiere, Cortona (AR)
Pasticcio di cinghiale, zucca e castagne

Valentino Cassanelli Lux Lucis-II Principe,
Forte dei Marmi (LU)
Belico di Chianina all'ulivo e olive
in collaborazione con X-Oven

Deborah Corsi La Perla del Mare, San Vincenzo (LI)
Mini Burger Palamitato su crostone di pane aromatico
in collaborazione con X-Oven

Rocco De Santis Santa Elisabetta, Firenze
Fake Rossini
in collaborazione con Silikomart

Simone Fracassi e Mattia Chiesa Macelleria Fracassi,
Rassina (AR)
Agnello affumicato in lenta cottura
con soffice di patata, funghi alla brace e caffè
in collaborazione con X-Oven

Alessandro Frassica Ino Panino, Firenze
Ciabatta ai cereali, pecorino fresco di Maremma, friarielli,
friggitelli, olio allo zenzero e sale Maldon
in collaborazione con Spirito Contadino

Paolo Gori Trattoria Burde, Firenze
Erba Porcella e Porco Salato
in collaborazione con Berkel

Katia Maccari I Salotti del Patriarca, Chiusi (SI)
Carpaccio di vitello alle spezie, cremoso
al tartufo e sedano allo yuzu
in collaborazione con Berkel

Giuseppe Mancino Il Piccolo Principe, Viareggio (LU)
Ravioli di cime di rapa, salsa di mozzarella di bufala
e salsiccia
in collaborazione con Spirito Contadino

Marco Migliorati SE-STO On Arno, Firenze
Pasta con ragù di coniglio e tartufo
in collaborazione con TartufLanghe e Monograno Felicetti

Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina
Enoteca Pinchiorri, Firenze
Maritozzo farcito con carpione di faraona
in collaborazione con Birra Baladin

Roberto Monopoli Villa Grey, Forte dei Marmi (LU)
Cavolfiore, midollo e jus di liquirizia, salsa bernese
in collaborazione con Silikomart

Gianfranco Pascucci Pascucci al Porticciolo,
Fiumicino (RM)
Tonno Stracotto

Elena Rindi Olivia Bistrot, Firenze
Plin di stracotto, perle di olio evo, crema alla barbabietola
e caviale di tartufo
in collaborazione con Acqua San Bernardo e Frantoio di Santa Téa

Gentian Shehi St. Regis, Firenze
Guancia di vitello ed erbe

Marco Stabile Ora d'Aria, Firenze
Tartara di Carne e di Terra
in collaborazione con Silikomart

Cristiano Tomei Ristorante L'Imbuto, Lucca
Penne al Burro d'Anatra
in collaborazione con Monograno Felicetti

Gaetano Trovato Arnolfo, Colle Val d'Elsa (SI)
Pappardella ripiena di Pollo del Valdarno e cipollotto
in collaborazione con TartufLanghe

Carni in collaborazione con:
Macelleria Fracassi, Azienda Agricola Laura Peri
e Macelleria Soderi

italiasquisita

LA PIZZA

Enzo Coccia Pizzeria La Notizia, Napoli

Pizza frita: montanara con pomodorini del piennolo e pecorino grattugiato, ripieno ricotta e fiori di zucca con speck

in collaborazione con Spirito Contadino e Mulino Caputo

Gabriele Dani Disapore e Bottega Dani, Firenze

Piciaccia con baccalà alla livornese

in collaborazione con Mulino Caputo

I DOLCI

Francesca Benedettelli Santa Elisabetta, Firenze

Babà esotico con cialda di pasta alla banana

in collaborazione con Monograno Felicetti

Gabriele Vannucci La Leggenda dei Frati, Firenze

Panettone all'olio, cioccolato bianco e tartufo

in collaborazione con TartufLanghe e Frantoio di Santa Téa

Andrea Mattei Bistrot, Forte dei Marmi (LU)

Zucca, caffè, birra ed erbe amare

in collaborazione con Birra Baladin

Valeria Piccini Caino, Montemerano (GR)

Pere, castagne e lardo di cioccolato bianco

Paolo e Andrea Sacchetti Pasticceria Nuovo Mondo, Prato

Tarte Tatin

in collaborazione con Birra Baladin e Mulino Caputo

italiasquisita

I COCKTAIL

A cura di

Matteo Di Ienno Locale, Firenze

Christian Pampo St. Regis, Firenze

Fabio Santilli Villa Grey, Forte dei Marmi (LU)

in collaborazione con Birra Baladin e Acqua San Bernardo

I PANI

Degustazione a cura di

David Bedu Pank La Boulangeria, Firenze

I VINI

A cura di **Cantina Diadema**

DAMARE Rosso Igt Toscana

DAMARE Bianco Igt Toscana

LE BIRRE

A cura di **Birra Baladin**

Opera

Isaac

Super

ACQUA

A cura di **Acqua San Bernardo**

Naturale e Frizzante

CAFFÈ

Degustazione a cura di **Caffè dal Mondo**

italiasquisita