

Milano Squisita



**Palazzo Cordusio Gran Meliá,
Isola Terrace**

9.6.2025

menu

Il summer party di ItaliaSquisita



italiasquisita

Organizzato da

In favore di

italiasquisita



In collaborazione con

PALAZZO CORDUSIO
— A GRAN MELIÀ HOTEL —
MILAN



Sponsor



ARTISIA
BY BARILLA



DIAMOND
MINERALIZED WATER
BWT



MONOGRANO
FELICETTI

1605
GIUSTI
MODENA

Sponsor tecnici



PARTYRENTAL
MILANO



WANDERLUST
VISION



PIATTI

Alberto Quadrio Albereta, Erbusco (BS)

La polpetta di Milano in mondeghilo con maionese all'Aceto Balsamico Giusti in collaborazione con Gruppo Galli e Olitalia in pairing con Baladin

Alex & Vittorio Manzoni Osteria degli Assonica*, Sorisole (BG)

Wind by Artisia con aglio orsino, sorbo degli uccellatori e sambuco

Andrea Aprea Andrea Aprea Restaurant**, Milano

Frittata di maccheroni ai 5 pepi, caciocavallo podolico, salame in collaborazione con Olitalia

Andrea Nani Palazzo Cordusio Gran Meliá, Milano

Astice alla catalana

Anthony Calò Sachi @ Palazzo Cordusio Gran Meliá, Milano

Maki di funghi in tempura, tartufo nero in collaborazione con Olitalia

Antonio Guida & Federico Dell'Omarino Seta**, Milano

Tartare di manzo Gruppo Galli con bernese affumicata, acetosella e banana maturata

Claudio Sadler Ristorante Sadler*, Milano

Crostino di pane integrale con patè di anatra tartufato, ciliegie marinate all'agro, crema acidula con Purè di tartufo bianco e Perlage di tartufo nero pregiato Tartuflanghe

Giuseppe & Francesco D'Errico Pico Bistrot, Guarene (CN)

"Torbamento": spaghetti Matt Monograno Felicetti con Tartufo fresco e Perlage di tartufo nero pregiato Tartuflanghe

Matteo Vergine & Riccardo Vergine Grow*, Albiate (MB)

Schita al mais, cinghiale alla brace, erbe selvatiche e agrumi

Michelangelo Mammoliti La Rei Natura**, Serralunga d'Alba (CN)

"BBQ": Spaghetti Il Cappelli Monograno Felicetti cotti in estrazione di prosciutto al BBQ mantecati in burro Beppino Occeili

Michele Cobuzzi Anima*, Milano

La mia parmigiana

Remo & Mario Capitaneo Verso**, Milano

Rosa di barbabietola marinata al Campari

e Caviale Calvisius Tradition Royal
Roberto Conti Casa Camperio, Milano
Come un'insalata di seppie in zimino
con Algae Powder Emerald Koppert Cress

Sara Nicolosi & Cinzia De Lauri Altatto, Milano
"OÖF": OVO by Artisia, glassa di mele ridotta ed erba
cipollina con Apple Blossom e Paztizz Tops Koppert Cress

Simone Tricarico Iyo*, Milano
Tataki di Manzo Sakura Gruppo Galli, kimizu, Succo di
tartufo nero pregiato e Purè di tartufo nero pregiato
Tartuflanghe

PIZZA

in collaborazione con Mulino Caputo

Paolo De Simone Modus, Milano
Polpetta totani e carciofi con salsa ai germogli
Affilla Cress Koppert Cress & Pizza cilentana
"come una volta"

Pasqualino Rossi Pizzeria élite Pasqualino Rossi, Milano
Pizza a portafoglio in pairing con Baladin

PASTICCERIA

Elena Orizio Trattoria Contemporanea*, Lomazzo (CO)
Il Maritozzo di Trattoria Contemporanea

Ernst Knam Knam, Milano
Black Dahlia con tartufo nero estivo Tartuflanghe

Gianluca Fusto Fusto, Milano
Cioccolatini con Aceto Balsamico Giusti

Stefano Guizzetti Ciacco, Milano
Flan alla vaniglia, gelato alla vaniglia tostata,
caramello al garum di parmigiano

italiasquisita

MIXOLOGY

Andrea Lascatti Busato Casa Camperio, Milano
Unusual beginnings
con Vermouth Giusti e Tonica al Fieno Baladin

Andrea Maugeri Sant Ambroeus, Milano
Zen Mule
con Amaro e Mela Zen Baladin

Giacomo Ferraresi Camparino in Galleria, Milano
Cocoa Berry Boulevardier

Lorenzo Marchesini Giardino Cordusio, Milano
Negroni dal Messico

Marco Mancini Dry, Milano
Basil Instinct
con Zallotti e Blinq Blossom Koppert Cress

Martino Premi Carico, Milano
Dolor tostado

SELEZIONI

ACQUA

Diamond Water
BWT

BIRRA

a cura di
Birrificio Baladin

VINO

a cura di
Maison Saint Aix
Tenuta di Artimino

italiasquisita

CARNI D'ECCELLENZA

a cura di
Gruppo Galli

GHIACCIO

a cura di
P&B Line Hoshizaki

PORCELLANE

a cura di
Royale Porcellane

IN CONSOLE

KLAUS
Wanderlust Vision

italiasquisita