

ROMANA



**Villa Agrippina
a Gran Meliá Hotel**

17.4.2023

menu

La festa di primavera
di ItaliaSquisita



italiasquisita

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita

VILLA AGRIPPINA
— A GRAN MELIÀ HOTEL —
ROME

In favore di



Sponsor



VIDIVI
VETRI DELLE VENEZIE



MONOGRANO
FELICETTI

BluRhapsody
REINVENTING THE ART OF MAKING PASTA | Barilla

silikomart
PROFESSIONAL

Sponsor tecnici

HOSHIZAKI



LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
— THE FINE DINING WATERS —

PIATTI

Andrea Antonini* Imàgo, Roma
Pizza margherita con Basil Cress

Iside De Cesare* La Parolina, Trevinano (VT)
Raviolo di pane su Affila e Basil Cress

Federico Delmonte Acciuga, Roma
Genovesini Felicetti cacio e pepe al quinto quarto
di seppia

Daniele Lippi** Acquolina, Roma
Ditalino Monograno Felicetti torbato, ricci di mare
e porro bruciato

Luciano Monosilio Follie
Chiuso come un riccio con Sea Urchin

Andrea Pasqualucci* Moma Roma, Roma
Tagliatelle di seppie alla puttanesca

Maurizio Serva* Ristorante La Trota, Rivodutri (RI)
Tortelli di coppa in brodo di finocchio, aria di Botanic

Giulio Terrinoni* Per me, Roma
t. n. t. con Perlage di Tartufo Nero

Daniele Usai* Il Tino, Fiumicino (RM)
Margherita di mare

Massimo Viglietti Relais Le Jardin, Roma
Saliz con cioccolato, emulsione di Senape al tartufo,
seppia e formaggio morbido

Antonio Ziantoni* Zia Restaurant, Roma
Riso, burro al tartufo e cardamomo

TRADIZIONE

Carmela Abbate Zi Teresa, Napoli
Genovese napoletana con rigatoni Monograno Felicetti

Stefano Chinappi Chinappi Roma, Roma
Mousse di baccalà con pane carasau e bottarga
→ *in pairing con Wayan Baladin*

Antonio Sorrentino Executive chef Rosso Holding
Frittatina di pasta alla nerano
con Valentino Monograno Felicetti
→ *in pairing con Isaac Baladin*

PANE E PIZZA

In collaborazione con **Mulino Caputo**

Enzo Coccia Pizzeria La Notizia, Napoli
Murzilli di impustarella

Claudio Gargioli Armando al Pantheon, Roma
Polpettina all'Armando in bun bun

Salvatore e Francesco Salvo Pizzeria Salvo, Napoli
Pizza Fritta

PASTRY

Chiara Bove* Idyllo by Apreda, Roma
Cocco e fragole, lattuga di mare e Melissa Cress

Rocco Cannavino Zio Rocco Lab Store, Napoli
Concentrato di Gioia

Sabatino Sirica Pasticceria Sirica, San Giorgio a Cremano (NA)
Pasticceria tradizionale napoletana

Irene Tolomei* Aroma Restaurant, Roma
Bigné craquelin, nocciola e Perlage di Tartufo Nero

italiasquisita

DOPOCENA

Amaro Yuntaku

SELEZIONI

MOULD

a cura di
Silikomart Professional

GLASSWARE

a cura di VIDIVI

ACQUA

a cura di
Acqua Panna e S. Pellegrino

BIRRE

a cura di Birra Baladin

VINI

a cura di Tenuta di Artimino

MUSICA

a cura di Federico Bisozzi

italiasquisita