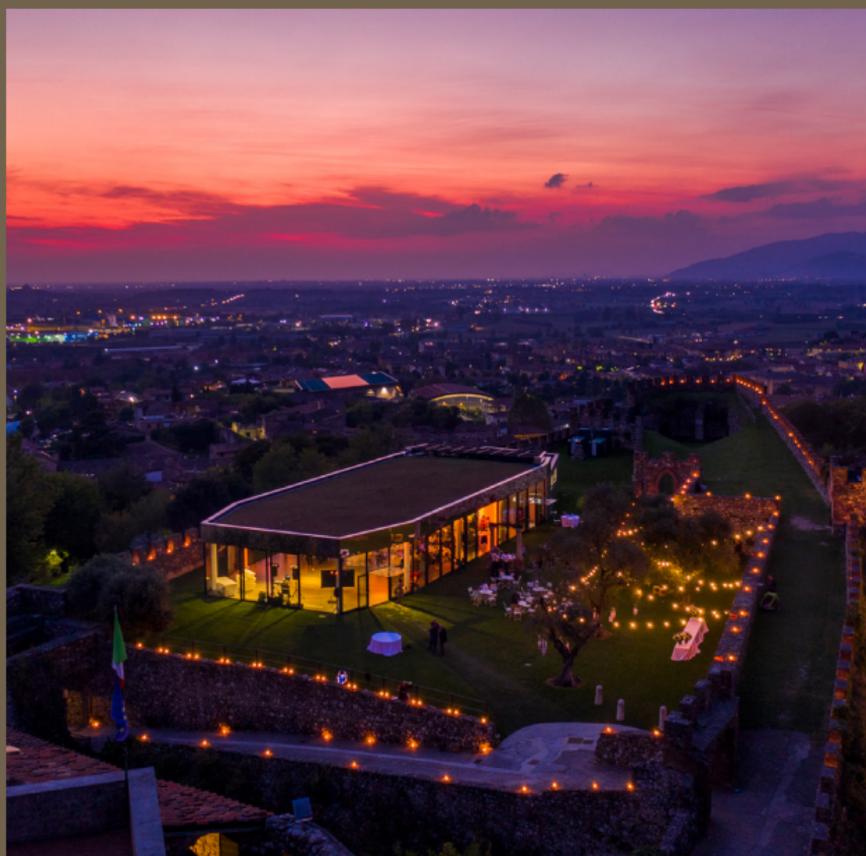


STELLE DI LAGO



Rocca di Lonato

21.10.2024

[menu](#)

La festa d'autunno di ItaliaSquisita



[italiasquisita](https://www.italiasquisita.it)

Organizzato da

In collaborazione con

italiasquisita

ROI
ROCCA DI LONATO

In favore di



Sponsor



Sponsor tecnici



APERITIVO

Degustazione a cura di X-Oven in collaborazione con
Jolanda de Colò &
drink a cura di Cadello 88

PIATTI

Mattia Bianchi Amistà*, Corrubbio (VR)
Trotta del Garda mi-cuit, mandorla umami,
gel di ponzu e capperi disidratati
in collaborazione con Tartuflanghe

Maurizio Bufi Ristorante Il Fagiano* Grand Hotel Fasano,
Gardone Riviera (BS)
Zucca, sarde in saor e pancetta
con Pumpkin BluRhapsody

Stefano Cerveni Due Colombe*, Borgonato (BS)
Picanha di Manzetta prussiana Jolanda de Colò in X-Oven,
Cardoncelli, Garum di siero di latte, menta coreana

Mattia Cicerone Roco's Lab, Salò (BS)
Margherita Extra: pomodoro cotto, burrata pugliese,
olio al basilico e pomodorino confit
in collaborazione con Mulino Caputo

Matteo Felter Ristorante Osteria Felter alle Rose, Salò (BS)
Lasagna 3D BluRhapsody cotta in brodo di pollo con fondo
di gallina bruciata, parmigiana e polvere di pomodoro

Arianna Gatti Ristorante Forme, Brescia
Zucca, anacardi e taleggio
in collaborazione con Silikomart

Giuliana Germiniasi Ristorante Capriccio*,
Manerba del Garda (BS)
Bertagni: baccalà fritto con salsa olandese al rafano

Alfio Ghezzi Senso Lake Garda, Limone sul Garda (BS)
Fusilloni Matt Monograno Felicetti con fonduta di formaggio
di pasta fermentata, trota affumicata, capperi e caffè

Terry Giacomello Ristorante NIN*, Brenzone sul Garda (VR)
Cartilagine 2024

Takeshi Iwai & Claudio Liu IYO*, Milano
Toast con tatare di manzo
in collaborazione con Tartuflanghe

Andrea Leali Ristorante Casa Leali, Puegnago del Garda (BS)
Spiedo burro e salvia

Vincenzo Manicone Ristorante Tancredi, Sirmione (BS)
Creme brûlée di zucca mantovana affumicata al rosmarino
con Aceto Balsamico Giusti

Giancarlo Perbellini Casa Perbellini 12 Apostoli**, Verona
Gnocco, ricotta affumicata, pesto e spuma di patate

Matteo Rizzo Ristorante Il Desco*, Verona
Bon bon di fegato "alla veneziana"

Giacomo Sacchetto Iris Ristorante, Verona
Bombolone, capasanta, panna acida e caviale
in collaborazione con Royal Food Caviar

Pasquale Tozzi Ristorante Il Pescatore Grand Hotel Fasano,
Gardone Riviera (BS)
Ditalini di farro Monograno Felicetti, triglia e cavolfiori

PASTRY

Annalisa Borella Annalisa Borella Consulting
Tartufo e porcino
in collaborazione con Tartuflanghe e Silikomart

Stephanie Cemin SanBrite*, Cortina D'Ampezzo (BL)
Signature Dessert

Federico Di Giusto La Rucola 2.0*, Sirmione (BS)
Ricotta di mandorla e spuma di melograno
con Aceto Balsamico Giusti

Angelica Micali & Marco Marras Ristorante Oseleta*,
Cavaion Veronese (VR)
Lingotto di cioccolato, caffè e liquirizia
con croccante di nocciola
in collaborazione con Mulino Caputo

COCKTAIL

Andrea Cason Bartenders Academy Italia, Bussolengo (VR)
Signature Drink

Irene Menegon Villa Cortine Palace Hotel, Sirmione (BS)
“Ora” con Gin Baladin

Filippo Morandi & Federico Fregoni Aeolus, Gargnano (BS)
Baladin Greyhound con Beermouth e tonica al pompelmo
Baladin

Rama Redzeqi Grand Hotel Fasano, Gardone Riviera (BS)
Milano-Torino con foam di fichi e Vermouth Giusti

SELEZIONI

ACQUA

Fonte Tavina

BIRRE

a cura di Baladin

VINO

Costaripa & Perla del Garda

GHIACCIO

a cura di P&B Line - Hoshizaki

AI VINILI

Roberto Milani

italiasquisita