

Taormina Squisita



Atlantis Bay

13.10.2025

menu

Organizzato da

italiasquisita

In collaborazione con

VRETREATS
ATLANTIS BAY
Your Retreat in Taormina

In favore di



Sponsor



ARTISIA
BY BARILLA



MONOGRANO
FELICETTI



CAFEO | Vecchio Amaro
del Capo



MORGIA



COLTIVIAMO IL NOSTRO MARE
TESTA
CON/ERVE



albani 
insieme secondo natura

CONSORZIO TUTELA E MIGLIORAMENTO QUALITÀ
MANDORLA
di AVOLA

In partnership con



 CAMERA DI COMMERCIO
DEL SUD EST SICILIA

AD MAIORA
COMUNICAZIONE INTEGRATA

Sponsor tecnici




SQUISEATING



GURRIERI
Vigneti e Cantina
gurrieri.net



F3 motors

ALESSI
PUBBLICITÀ

CUCINA

Accursio Craparo Radici, Modica (RG)

“Sguardi fra Oriente e Occidente”: perla di patata al vapore ripiena di gallina in brodo in collaborazione con Gruppo Galli

Alberto Angiolucci Angiò Macelleria di Mare, Catania
Trippa di mare alla romana con Pecorino Siciliano DOP
by DOS Sicilia

Alessandro Ingiulla Sapiro*, Catania
Signature dish in collaborazione con Gruppo Galli e
Tartuflanghe

Celestino Drago Drago Centro, Los Angeles
Spaghettoni Monograno Felicetti e gambero rosso di Mazara
profumato al limone

Daniele Tornatore Dai Pennisi, Linguaglossa (CT)
“La Porchetta dei Pennisi” con focaccina dello chef e
cavuliceddi

Dario Pandolfo Le Calette, Cefalù
Signature dish in collaborazione con Artisia e Testa
Conserve

Davide Guidara I Tenerumi* Vulcanello (ME)
Datterino concentrato in collaborazione con Albani OP

Dionisio Randazzo Nunziatina & Le Bar Louis Vuitton,
Taormina (ME)
Capocollo Gruppo Galli al barbecue, mole al cioccolato
di Modica, finocchio e finocchietto

Domenico Colonna & Francesco Patti Coria*, Catania
Linguina Monograno Felicetti, telline, colatura di alici Testa
Conserve, polvere di limone e alloro

Elia Russo Dodici Fontane, Linguaglossa (CT)
Alice ripiena di ‘nduja e olio aromatizzato

Francesca Barone Fattoria delle Torri, Modica (RG)
“Grano, cuore e cacao” in collaborazione con Consorzio
Mandorla di Avola

Giovanni Santoro Shalai*, Linguaglossa (CT)
Seppiolina scottata al barbecue, salsa al suo nero e spuma
di patate e bergamotto

Gianluca Leocata Me Cumpari Turiddu, Catania
Lasagnetta di farina di Carruba con ragù d'asino, capuliatu
di pomodoro siccagno e lamelle di Ragusano DOP by DOS
Sicilia

Giuseppe Raciti Zash*, Archi (CT)
“Dal mio viaggio in Messico” con Salix Artisia

Heinz Beck & Salvatore Iuliano La Pergola***,
Roma & Saint Georges**, Taormina
Ricciola marinata, cavolfiori, melograno e tartufo nero

Luca Miuccio Grand Hotel San Pietro, Taormina
“Peperone Abbuttunatu”: peperone ripieno come da
siciliana, con umami di peperone, estratto di Oliva Nocellara
dell'Etna e crosta di pane azotata con Paztizz Tops, Kykuna
Leaves Cress e Gangnam Tops Koppert Cress

Marco Baglieri Crocifisso*, Noto (SR)
Tortello ripieno di cipolla fondente, ragù di coniglio bianco,
salsa di tenerumi e Tuma Persa

Massimo Mantarro Principe Cerami*, Taormina
Arancinetto di pesce spada e spezie

Pietro D'Agostino La Capinera*, Taormina
“Brezza marina” in collaborazione con Consorzio Mandorla
di Avola, Albani e Premiati Oleifici Barbera

Riccardo Fazio Mazzarò Sea Palace VRetreats, Taormina
Panbrioche ai grani antichi, tartare di manzo, parmigiano
48 mesi, Perlage di Tartufo Nero Tartuflanghe e gel
di Agrodolce alla Mela Giusti

Roberto Toro Otto Geleng*, Taormina
Ricciola alla mediterranea con Basil Cress Koppert Cress

Rosalia Pruiti Trattoria La Carrubba,
Sant'Agata di Militello (ME)
Maccheroni di grani antichi siciliani al sugo
di suino nero dei Nebrodi e la sua carne
in collaborazione con Cipolla Rossa di Tropea

Tino Privitera Ristorante Nui @ VRetreats
Atlantis Bay, Taormina
Maialino a lenta cottura, spuma di Ragusano DOP e Truffle
Crumble Tartuflanghe

italiasquisita

Martina Caruso Signum*, Malfa (ME)
Bagna cauda con ricci di mare

Vincenzo Candiano Don Serafino*, Ragusa
Magnum di peperonata con Atsina Cress Koppert Cress
e formaggio Ragusano DOS Sicilia

PIZZA & PANIFICATI

Francesco Mineo & Piero Florida Bann, Modica (RG)
Pane e pomodoro in collaborazione con Albani OP

Matteo La Spada L'Orso, Messina
Pizza in teglia, Vastedda della Valle del Belice DOS Sicilia e
alici Testa Conserve in collaborazione con Mulino Caputo

Sergio Russo Verace Elettrica, Milazzo (ME)
Pizza Messinese 2.0 con scarola riccia, pomodorini confit,
Vastedda della Valle del Belice DOS Sicilia e Alici Testa
Conserve in collaborazione con Mulino Caputo

PASTICCERIA

Giovanna Musumeci Pasticceria Santo Musumeci,
Randazzo (CT)
Granita di Mandorla di Avola e Aceto Balsamico di Modena
Giusti con mini "Brioscia" in collaborazione con Mulino
Caputo

Giusto Candino VRetreats Atlantis Bay, Taormina
Fungo porcino, clementine Morgia e cioccolato bianco

Lillo Freni Pasticceria Freni, Messina
Petit choux alla Mandorla di Avola con creme agli agrumi in
collaborazione con Mulino Caputo e Morgia

Nicola & Luca Petta Pasticceria Extrabar, Piana degli
Albanesi (PA)
Cannolo artigianale di Piana degli Albanesi
in collaborazione con Mulino Caputo

italiasquisita

COCKTAIL

Carmelo Martino Caffo Brand Ambassador
“Sunset cloud” con Red Bitter, Vecchio Amaro del Capo,
Bergasoda by Distilleria Caffo e Sansho Leaves Koppert
Cress

Luigi Bonasera VRetreats Atlantis Bay, Taormina
“Maraska” con Tonica Baladin, Emporia Gin e Maraschino by
Distilleria Caffo in abbinamento con: Sfera di pasta fillo con
formaggio morbido, limone, salvia e pepe di Sichuan

Stefano Giummara Morgana Cocktail Bar, Taormina
“Sicily my love” con Cedrata Baladin
&
“Carnera” con Blood Bitter Petrus by Distilleria Caffo e
Beermouth Baladin



italiasquisita

SELEZIONI

ACQUA

a cura di Acqua Orsini

BIRRE

a cura di Birra Baladin

CAFFÈ

a cura di Caffè Moak

GHIACCIO

a cura di P&B Line - Hoshizaki

MISE EN PLACE

a cura di Niva Pack

OLIO

a cura di Premiati Oleifici Barbera

PORCELLANE

a cura di Royale Porcellane

SALE

a cura di Saline Culcasi

VINI

a cura di Gurrieri Vigneti e Cantina

italiasquisita