

I PIATTI DI:

Marco Acquaroli

di "Ristorante Natura" a Torbiato BS
Ditalini di Farro Monograno Felicetti, acqua di
Parmigiano Reggiano, verdure dell'orto
e pesto in polvere Tartuflanghe

Marco Annunziata

di "Altrimènti" a Milano
Carota, nocciola, olive taggiasche di Frantoio di Sant'Agata
e crema di caprino

Alberto Basso

di "Trequarti" a Grancona VI
Spaghettoni km 5, alici di Frantoio di Sant'Agata,
limone candito a freddo e pane al prezzemolo

Federico Beretta

di "Feel Como" a Como
Risotto Carnaroli con caffè Nespresso Nepal, scampi crudi
di Scozia 5DO di Selecta affumicati al pino cembro,
capperi del Garda, polvere d'alga e rafano

Davide Caranchini

di "Ristorante Materia" a Cernobbio CO
Insalata di cavolo rosso sott'aceto, midollo affumicato,
latte di mandorle amare e caviale, in abbinamento
con birra Suzy Dry di Baladin

Chang Liu

di "Serica" a Milano
Bao con petto d'anatra Mulard Rougiè di Selecta

Roberto Di Pinto

di "Sine" a Milano
Fusilloni Matt Monograno Felicetti al ragù di polipetti
di New Morenipesca, peperone crusco e pistacchio
in due consistenze

Damiano Dorati

di "Le Cave Cantù" a Casteggio PV
Risotto Carnaroli, baccalà candito
e salsa verde di Frantoio di Sant'Agata

Matteo Ferrario

di "Terrazza Triennale" a Milano
Cannolo di broccolo, ricotta, alici in ceviche di New Morenipesca,
bottarga di merluzzo, wasabi e gel di lime

Cesare Grandi

di "La Limonaia" a Torino TO
Tacos di Flank Steak Canada di Selecta

Andrea Leali

di "Ristorante Casa Leali" a Puegnago sul Garda BS
Varietà di pomodori, pesto in polvere Tartuflanghe,
olio e agrumi del Garda

Antonio Lebano

di "Excelsior Hotel Gallia" a Milano
Riso, sgombro marinato di New Morenipesca, tempura,
limoni, Parmigiano Reggiano ed erbe Koppert Cress

Riccardo Molteni

di "Ristorante Morelli" a Milano
L'uovo con spuma di Parmigiano Reggiano

Piergiuseppe Siena

di "D.O.I." a Parma PR
Pane di montagna con spuma di ricotta, nuvola di spalla cruda
di Palasone e tunica di cipolla in agrodolce
e
Alici stufate e uova di salmone su letto
di stracciatella di bufala

Piergiorgio Siviero

di "Lazzaro 1915" a Pontelongo PD
Cavallo in acqua di mare, cracker di lingua, noce di mare e
uva candita all'anice in abbinamento con olio evo
di Frantoio di Sant'Agata

Irina Steccanella

di "Irina" a Savigno BO
Baccalà mantecato di Tagliapietra, cipollotto
e olive taggiasche di Frantoio di Sant'Agata

Giuseppe Tarantino

di "Corbezzoli" a Bologna
Seppia, topinambur e caffè Ethiopia di Nespresso

Andrea Valentinetti

di "Radici" a Padova PD
Gallina in primavera

Simone Vines

di "Il Patio" a Pollone BI
Trota arrostita, crescione di montagna,
gel di assenzio, perlage di basilico Tartuflanghe
e fragoline senapate

Marco Visciola

di "Il Marin" a Genova
Tacoyster con ostriche Loch Fyne di Selecta
e germogli Koppert Cress

Simone Zanon

di "Osteria del Ponte" a Trezzano sul Naviglio MI
Gnocco fritto di segale, lingua bollita e salsa verde

Degustazione particolare di
Frantoio di Sant'Agata

LA PIZZA DI:

Vincenzo Capuano

di "Pizzeria Vincenzo Capuano" a Napoli
Pizzette fritte con farina Nuvola di Mulino Caputo,
ricotta di Fuscella, Parmigiano Reggiano
e tarallo napoletano

Giorgio Caruso

di "Lievità" a Milano
Saltimbocca con mortadella, misticanza, maionese

Pier Daniele Seu

di "Seu Pizza Illuminati" a Roma
Lingotto con Parmigiano Reggiano

Lorenzo Sirabella

di "Dry Milano" a Milano
Montanare mignon con farina Nuvola di Mulino Caputo
e Parmigiano Reggiano

I DOLCI DI:

Maria di Fusco

di "Excelsior Hotel Gallia" a Milano
Mediterraneo

Elisa Fornasiero

di "Antica Corona Reale" a Cervere CN
La dolce storia

Paolo Griffa

di "Petit Royal" a Courmayeur AO
I love chocolate

Sonia Latorre

di "Dolcelino" a Milano
Mousse ai tre cioccolati con crumble al caffè

Sara Simionato

di "Antica Osteria Cera" a Lughetto di Campagna Lupia VE
Sorbetto mango e passion fruit, ananas grigliato e curry

Diletta Zenna

di "Lazzaro 1915" a Pontelongo PD
Bri-ocche

Dolci in collaborazione con
Valrhona e Nespress



VINI

di **Torre Rosazza**

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC - 2018
Cabernet Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC - 2016



BIRRE

Degustazione particolare di
Birra Baladin



ACQUA

Acqua naturale e frizzante

Valverde



COCKTAIL DI

Daigoro Amico

Gin Fizz limone e salvia

Lucian Bucur

Coppa dell'eterna primavera

Ivan Patrino

Americano Panaché

Federico Volpe

001

Cocktail in collaborazione con
Pernod Ricard e Baladin



AI VINILI

Alioscia Bisceglia Elita Bar, Milano