

G A L A
5 APRILE 2025
lunch



L'APERITIVO



Andrea Antonini✳
Imàgo dell'Hotel Hassler
Cetriolo di mare in salsa verde



Domenico Candela✳✳
George Restaurant del Grand Hotel
Parker's
Ricciola marinata con aka-miso,
maionese di bottarga, olio al levistico
e salsa puttanesca di susine



Nino Di Costanzo✳✳
Daní Maison
Scampi alla carbonara



Roberto Di Pinto✳
Sine Restaurant
Bao ripieno di genovese
di pollo di Bresse



Salvatore Elefante e Vincenzo Tedeschi✳✳
L'Olivo del Jumeirah Capri Palace
Raviolo caprese



Fernando Tommaso Forino
Osteria Arborina
La mia visione del pinzimonio



Luca Marchini✳
L'Erba del Re
Hamburger modenese, pane alle pere
caramellate, zampone, salsa verde
ed emulsione al cren



Pasquale Palamaro✳
Indaco dell'Albergo della Regina
Isabella
Roll di pescatrice, cremoso di piselli,
telline e lime affumicato

**Roberto Proto***

Il Saraceno

Sfera di gambero rosso, burrata,
estratto di pomodoro
e caviale di acciughe

**Massimiliano Sena***

La Table de Courcelles dello Château
de Courcelles

Salmerino, barbabietola e champagne

**Federico Sgorbini**

Ristorante DAMA del Castello di San
Gaudenzio

Gnocco Milano

**Salvatore Salvo**

Pizzeria Salvo

Pizza frita, cicoli, ricotta e provola

**Ivano Vecchia**

Lisola Restaurant

Montanara, tre pomodori e pecorino

**Diego Vitagliano**

10 Diego Vitagliano

Mambo d'oriente, base croccante, scarola
riccia croccante, pepe, pomodoro cuore
di bue marinato all'aceto di vino rosso,
polvere di miso, gambero rosso

IN ABBINAMENTO CON

Cà del Bosco

Cuvée Prestige, Franciacorta Docg Extra Brut
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

Bellavista

Alma Assemblage 1, Franciacorta Docg Extra Brut
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

La Costa

Solesta Bianco Terre Lariana Igt 2022
Riesling Renano

SanGiobbe Igt 2022

Pinot Nero

Baladin

Birra Soraya

*Acqua, Malto d'Orzo, Riso Carnaroli Cascina Belvedere, Luppolo,
Miscela di Spezie, Pianta Aromatiche, Zucchero, Lievito*

Distillerie Aragonesi

Limoncello Spritz

Limoncello d'Ischia, Cretarium Brut 2018 Podere Castel Merlo

Vesuvius Magma Gin

Conte del Vesuvio

*Gin Vesuvius, Vermouth Bianco al Piennolo Sonicato,
Bitter Affumicato al Barbecue*



IL PRANZO



Ettore Bocchia

Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni

Donuts, verdure di campo, dressing
al tartufo, melinum sporum, avocado
e formaggio di mandorla



Peppe Guida

Antica Osteria Nonna Rosa

Linguine tiepide
con tonno alla pizzaiola



Gaetano Trovato

Arnolfo Ristorante

Piccione di Laura Peri,
asparago bianco, carota, agrumi



Gianluca Fusto

Fusto Milano

Pre-dessert: Limone di Amalfi,
mela verde e finocchio

IN ABBINAMENTO CON

Falkenstein

Weissburgunder Phileo
Südtirol Doc 2017
Pinot Bianco

Marina Cvetic Masciarelli

Iskra Marina
Abruzzo Doc 2022
Malvasia

Braida Giacomo Bologna

Bricco dell'Uccellone
Barbera d'Asti Doc 2021
Barbera

Cantina Traversa

Cà Nova
Moscato d'Asti Docg 2022
Moscato

I DESSERT



Sal De Riso
Pasticceria Sal de Riso
Ricotta e pere



Gianluca Fusto
Fusto Milano
Cioccolatino tè fiorito



Carmine Di Nardi
CDN Pastry Projects
Pata-trac



Salvatore Gabbiano
Gabbiano Dulcis in Pompei
Sfogliatella sfogliata



Manuel Ferrari
Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni
Gelato al fiordilatte ridotto Salvaderi
raffreddato all'azoto liquido, cremoso
al cioccolato fondente, nocciole, mou
e whisky



Giuseppe Pepe
Pepe Mastro Dolciere
Pastiera lievitata

IN ABBINAMENTO CON

Distillerie Aragonesi

Arancello d'Ischia
Limoncello d'Ischia
Figaro, Liquore di Fico

Gerone, Brandy di Carruba
'On Carrubo, Amaro di Carruba
Sciuscella, Liquore di Carruba



APERITIF



Andrea Antonini®

Imàgo of the Hassler Hotel

Sea cucumber in green sauce



Domenico Candela®®

George Restaurant of the Parker's
Grand Hotel

Amberjack marinated with aka-miso,
bottarga mayonnaise, lovage oil,
and plum puttanesca sauce



Nino Di Costanzo®®

Daní Maison

Carbonara-style langoustines



Roberto Di Pinto®

Sine Restaurant

Bao filled with genovese-style
Bresse chicken



Salvatore Elefante e Vincenzo Tedeschi®®

L'Olivo of the Jumeirah Capri Palace

Caprese-style raviolo



Fernando Tommaso Forino

Osteria Arborina

My vision of pinzimonio
(Italian-style crudités)



Luca Marchini®

L'Erba del Re

Modenese hamburger,
caramelized pear bread, zampone,
green sauce, and horseradish emulsion



Pasquale Palamaro®

Indaco of the Albergo della Regina Isabella

Monkfish roll, pea cream,
wedge clams, and smoked lime

**Roberto Proto***

Il Saraceno

Red shrimp sphere, burrata, tomato extract, and anchovy caviar

**Massimiliano Sena***

La Table de Courcelles
of the Château de Courcelles
Char, beetroot, and champagne

**Federico Sgorbini**

Ristorante DAMA
of the San Gaudenzio Castle
Milan-Style Gnocchi

**Salvatore Salvo**

Pizzeria Salvo

Fried pizza, pork cracklings, ricotta, and provola cheese

**Ivano Veccia**

Lisola Restaurant
Montanara, three tomatoes, and pecorino cheese

**Diego Vitagliano**

10 Diego Vitagliano
Oriental Mambo: crispy base, crunchy curly endive, pepper, ox-heart tomato marinated in red wine vinegar, miso powder, red shrimp

IN PAIRING WITH

Cà del Bosco

Cuvée Prestige, Franciacorta Docg Extra Brut
Chardonnay, Pinot Noir, and Pinot Blanc

Bellavista

Alma Assemblage 1, Franciacorta Docg Extra Brut
Chardonnay, Pinot Noir, and Pinot Blanc

La Costa

Solesta Bianco Terre Lariana Igt 2022
Riesling

SanGiobbe Igt 2022
Pinot Noir

Baladin

Soraya Beer
Water, Barley Malt, Carnaroli Rice from Cascina Belvedere, Hops, Spice Blend, Aromatic Herbs, Sugar, Yeast

Distillerie Aragonesi

Limoncello Spritz
Limoncello from Ischia, Cretarium Brut 2018 Podere Castel Merlo

Vesuvius Magma Gin

Conte del Vesuvio
Vesuvius Gin, White Vermouth with Sonicated Piennolo Tomato, Barbecue-Smoked Bitter

LUNCH



Ettore Bocchia
Mistral of the Villa Serbelloni Grand Hotel
Donuts, wild greens, truffle dressing,
melanum sporum, avocado,
and almond cheese



Peppe Guida
Antica Osteria Nonna Rosa
Pizzaiola-style warm linguine
pasta with tuna



Gaetano Trovato
Arnolfo Restaurant
Laura Peri pigeon, white asparagus,
carrot, citrus



Gianluca Fusto
Fusto Milano
Pre-dessert: Amalfi lemon,
green apple, and fennel

IN PAIRING WITH

Falkenstein

Weissburgunder Phileo
Südtirol Doc 2017
Pinot Blanc

Marina Cvetic Masciarelli

Iskra Marina
Abruzzo Doc 2022
Malvasia

Braida Giacomo Bologna

Bricco dell'Uccellone
Barbera d'Asti Doc 2021
Barbera

Cantina Traversa

Cà Nova
Moscato d'Asti Docg 2022
Moscato

DESSERTS



Sal De Riso

Sal de Riso Pastry Shop
Ricotta and pears



Gianluca Fusto

Fusto Milano
Flower tea chocolate praline



Carmine Di Nardi

CDN Pastry Projects
Pata-trac



Salvatore Gabbiano

Gabbiano Dulcis in Pompei
Sfogliatella pastry



Manuel Ferrari

Mistral of the Villa Serbelloni Grand Hotel
Salvaderi reduced fiordilatte ice cream cooled with liquid nitrogen, creamy dark chocolate, hazelnuts, mou, and whisky



Giuseppe Pepe

Pepe Master Pastry Chef
Leavened pastiera

IN PAIRING WITH

Distillerie Aragonesi

Arancello from Ischia
Limoncello from Ischia
Figaro, Fig Liqueur

Gerone, Carob Brandy
'On Carrubo, Carob Amaro
Sciuscella, Carob Liqueur

NAPOLI
SALERNO
AIRPORTS
GESAC



BIBITE
Ferrarelle

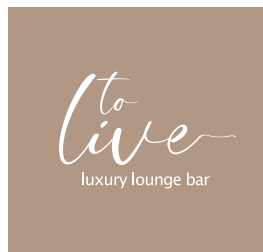


DAL 1912
ANTICA PASTA DI GRAGNANO
NAPOLI - ITALY

PASTIFICIO G. Di Marilino



WORKLINE
ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE



marificio®
eccellenze dal mare


BLUNOTTE
TRUST THE BEST. ENJOY THE SHOW


**BARINDELLI
BELLAGIO**
luxury car service


Villeroy & Boch
1748


1818


**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®


BELLAVISTA
FRANCIACORTA


Ca'del Bosco


La COSTA
Il vino, il cibo
l'ospitalità
e il territorio



DISTILLERIE ARAGONESI


*Podere
Castel Menlo*


La Rocchetta

MAGMA GIN
VESUVIUS
FROM NAPLES


falkenstein


PELLEGRINI S.p.A.
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

**MARINA
CVETIĆ®**


MASCIARELLI®

**Bricco
dell'one
Uccellone**

“Braida”

teaversa

