



Cena delle Stelle

Menù



APERITIVO

PAOLA GUALALDI
NOOR RESTAURANT- CORDOBA

Crema di arance di Sicilia, bufala e anguilla affumicata

ANTONIO IACOVIELLO
GUCCI OSTERIA- TOKYO

Lardo di calamaro con crostino di pane

KATSU NAKAJI
HATSUNE- TOKYO

Nigiri di ventresca di tonno con tartufo nero

ALVARO CLAVIJO
EL CHATO – BOGOTÀ

Granchio, pomodori antichi, nasturzio e salsa di cipolla

PAOLO ROTA
DA VITTORIO- BRUSAPORTO

Steak di melanzana al pepe, crema di peperoni rossi

ANTONIA KLUGMANN
L'ARGINE A VENCÒ

Asparagina arrostita e cervo affumicato

GIANCARLO MORELLI
MORELLI- MILANO

Crema di peperoni di Pontecorvo, tiepido di baccalà cialda di polenta e pecorino romano

DAVIDE OLDANI
D'O- CORNAREDO

Foglia d'ostrica, riduzione al porto, lattuga e riso mantecato

CLAUDIO SADLER
SADLER- MILANO

Riso giallo da passeggio con insalata di nervetti, salsa verde e vinaigrette di caprino



**TOMAZ KAVCIC
PRI LOJZETU**

Fritto non fritto... calamaro

**DOMENICO CANDELA
GEORGE RESTAURANT- NAPOLI**

Pomodoro cuore di Sorrento marinato alla vaniglia, kefir di bufala, garum di polline, olio di fico e spuma di melone cantalupo

**MAICOL IZZO
PIAZZEZZA MILÙ – CASTELLAMMARE DI STABIA**

Hotdog di calamaro

**EMANUELE SCARELLO
AGLI AMICI- UDINE**

Asparagi bianchi friulani, erbe, crema d'uovo e ricciola

**GENNARO ESPOSITO
TORRE DEL SARACINO – VICO EQUENSE**

Spuma di olive Nocellara del Belice con bottarga di tonno, cagliata di latte di bufala e mandorle

ANTIPASTO

**NARDA LEPES
NARDA COMEDOR – BUENOS AIRES**

Gambero di Mazara, piselli, limone di Sorrento e criolla verde

PRIMI PIATTI

**ALESSANDRO NEGRINI
AIMO E NADIA- MILANO**

Risótt giald

**ANDREA APREA
ANDREA APREA RISTORANTE- MILANO**

Tortello di ricotta dei Monti, Doppia concentrazione di ragù Napoletano



SECONDI PIATTI

CHRISTOPHE PELÉ
LE CLARENCE- PARIGI

Trippe di vitello, nero di seppia, tortellini di gambero rosso

GAETANO TROVATO
ARNOLFO – COLLE DI VAL D'ELSA

Piccione di Laura Peri, petto, coscio, fegatino, ciliegie, spezie toscane

CRISTIANO TOMEI
L'IMBUTO- LUCCA
Scaloppina al limone

ANTONY GENOVESE
IL PAGLIACCIO- ROMA

Nuvola: meringa ripiena di spuma di bufala, fragole, basilico e genziana

DOLCE

ANTONINO MARESCA, PASTICCIERE
Oro Colato

ANTONIO DALOISO
PASTICCERIA DALOISO
Africa

ARMANDO PALMIERI, PASTICCIERE
Ricordo di un cornetto di notte

BENITO ODORINO
PASTICCERIA BENITO
Zanzibarino

CARMEN VECCHIONE
DOLCIARTE
La zuppa di latte e caffè



CARMINE DI DONNA
HOTEL LA PALMA
Fior di Fragola

GABRIELE VANNUCCI
GABRIELE VANNUCCI
Latte e cereali

MICHELE CANNAVACCIUOLO
RISTORANTE TORRE DEL SARACINO
Declinazione di praline con cioccolato Amedei

PAOLO SACCHETTI
PASTICCERIA CAFFE' NUOVO MONDO
Pesca di Prato

SALVATORE GABBIANO
PASTICCERIA GABBIANO
Scazzetta al caffè

SALVATORE DE RISO
SAL DE RISO COSTA D'AMALFI
Sublime

CESARE MURZILLI- IMMA IOVINE
PORTRAIT MILANO
Insolitamente babà

ROBERTO CANTOLACQUA
PASTICCERIA ROBERTO CANTOLACQUA
Incontro tra Campania e Marche

I Panificatori
DOMENICO FIORETTI – Mastro Fornaio
ANTONIO CERA – Forno Sammarco
MASSIMILIANO MALAFRONTI – Panificio Malafronte Ciro

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP DELLA **FILIERA GRANAROLO**



I VINI

BELLAVISTA

Franciacorta Bellavista Alma
Grande Cuvée Rosé brut 2019
Teatro alla Scala Brut 2019
Convento della SS. Annunciata 2020

CONSORZIO TUTELA VINI COLLI TORTONESI

Claudio Mariotto – Cavallina 2020
Vigneti Massa – Montecitorio 2020
Vigneti Repetto- Origo 2020

MASTROBERARDINO

Greco di Tufo Stilema 2018

DAMILANO

Barolo docg del Comune di Serralunga d'Alba 2020

CANTINE FLORIO

Marsala Vergine Riserva 2010
Marsala Riserva Semisecco 2013

DUCA DI SALAPARUTA

Duca Enrico 2020 – edizione 200 anni

PELLEGRINO

Giardino Pantesco Moscato di Pantelleria 2022
Giardino Pantesco Passito di Pantelleria 2022

FONTE FERRARELLE

Natia
Ferrarelle
Maxima

Caffè espresso a cura dell'Accademia del Caffè

LA MARZOCCO

LIMONCELLO DI CAPRI

SPRITZ LIMONCELLO
TONIC LIMONCELLO