



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

DOLCE

ANTONY GENOVESE
IL PAGLIACCIO- ROMA

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

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 Enrico 2020 – edizione 200 anni

PELLEGRINO

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