

6

7

8

9

10

[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

1

2

3

4

5

# i piatti

1

1 *Idyllo by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel*  
**FRANCESCO APREDA**  
TERRA E IODIO

**RISTORANTE CON LA MIGLIORE CREAZIONE A BASE DI FORMAGGIO**

*Senso Alfio Ghezzi Mart*  
**ALFIO GHEZZI**  
SCAMONE DI GRIGIO ALPINA, ASIAGO VECCHIO E RAGOUT DI CODA

6

6

2

2 *Dani Maison*  
**NINO DI COSTANZO**  
RAVIOLI DI FARAONA, MELA VERDE E PARMIGIANO

**CUOCO EMERGENTE**

*Re Santi e Leoni*  
**LUIGI SALOMONE**  
TORTELLO PATATE PROVOLA SGOMBRO E TARTUFO

7

7

3

3 *Enoteca La Torre a Villa Laetitia*  
**DOMENICO STILE**  
AGNELLO ALLA VILLEROY

**RISTORANTE CHE VALORIZZA AL MEGLIO L'OLIO EVO**

*La Loggia dell'Hotel Villa San Michele*  
**ALESSANDRO COZZOLINO**  
CAPRICCIO... LA PANZANELLA INVERNALE DI RICCIOLA NOSTRALE, ASPIC DI MELA RUGGINOSA DELLA VALDICHIANA, OLIO EVO IMPALPABILE MONOCULTIVAR LECCINO FRANTOIO SANTA TÈA

8

8

4

4 *Pascucci al Porticciolo*  
**GIANFRANCO PASCUCCI**  
VERDE, MARE E RISO

**IL PASTRY CHEF DELL'ANNO**

*Don Alfonso 1890 – San Barbato*  
**TOMMASO FOGLIA**  
PETITE SWEET LUCANIA - PISTACCHIO LUCANO, PERA SIGNORA E CHUTNEY AL PEPERONE CRUSCO

9

9

5

5 **IL RISTORATORE DELL'ANNO**  
*Cracco*  
**CARLO CRACCO**  
RISO MANTECATO AL "PREBUGGIUN", PRESCINSEUA E TROMBETTE DELLA MORTE

*Andreina*  
**ERRICO RECANATI**  
CESTINO DEL PANE

10

10

PARTNER DELLA GUIDA



**I COCKTAIL CON LE BIBITE SANPELLEGRINO**

Sanpellegrino Americano, realizzato con Chinò  
Sanpellegrino Cup, realizzato con Cocktail Sanpellegrino  
Sanpellegrino Mule Profumato, realizzato con Ginger Beer  
Sanpellegrino Wood Tonic, realizzato con Tonica Rovere

**BIRRA PROPOSTA IN DEGUSTAZIONE**

Bruno Ribadi – Bianca

In degustazione le grappe della Distilleria Ceschia

Grappa Nemas Classica  
Grappa Nemas Barrique

PARTNER ISTITUZIONALE

PARTNER DELL'EVENTO

