

# i piatti

treforchette  
2023

GAMBERO ROSSO®



24 OTTOBRE 2022  
SPAZIO FIELD  
PALAZZO BRANCACCIO

# APERITIVO (Foyer Spazio Field)

BRINDISI DI BENVENUTO CON TRENTODOC

MIGLIOR CREAZIONE A BASE DI FORMAGGIO

## Red di Palazzo BN

UN APERITIVO IN PESCHERIA : COZZE, ASIAGO DOP STRAVECCHIO E PANE

### I COCKTAIL CON LE BIBITE SANPELLEGRINO



**Sanpellegrino Mule Profumato:** Saint Germain, Ginger Beer Sanpellegrino

**Sanpellegrino Americano:** Bitter, Vermouth e Chinò Sanpellegrino

**Sanpellegrino Wood Tonic:** Gin analcolico, Tonica Rovere Sanpellegrino

**Basilic Perrier:** Gin analcolico, sciroppo di zucchero, basilico e acqua Perrier

### BIRRA PROPOSTA IN DEGUSTAZIONE

Krombacher Pils



### In degustazione le grappe della Distilleria Ceschia



Grappa Nemas Classica

Grappa Nemas Barrique

#### PARTNER DELLA GUIDA

**TRENTODOC**  
Bollicine di Montagna

**SAN MARZANO**

**CASTELLO DI CIGOGNOLA**  
GRAPPA MARCA 4 LETTURA MONASTICA

**CANTINA DI SOLOPACA**  
VITICOLTORI DAL 1966

**SAN SALVATORE**  
1988

**ACQUA PANNA**  
THE FINE DRINKING WATERS  
S. PELLEGRINO

**FRANTOIO DI SANTA TEA**  
FRANTOIO DI SANTA TEA  
CASA FONDATA NEL 1628  
GONNELLI 1885

**partesa**  
for Wine

**BERTANI**

**COLGED**  
spatial innovation

**Petra**

**castabriga**

**LA BELLA ESTATE**  
VITE COLTE

**BERSANO**

**MASOTTINA**  
CONGUGLIANO

**CESCHIA**

**CASOLARO**  
L'ITALIANA HOTELIERE

**BARONE PIZZINI**  
FRANCACORTA 1870

**ALBIHEA CAHALI**  
VITICOLTORI DAL 1936

**FERZO**  
WINES

**SANPELLEGRINO**  
LE BEVUTE ITALIANE

**BATASIOLO**

**CANTINA VALTIDONE**

**Südtirol Wein**  
Vini Alto Adige

**ASIAGO**  
FORMAGGIO DOP

**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

**Krombacher**

**Pastificio dei Campi**

**GOELDIN**  
Collection

#### PARTNER DELL'EVENTO

**PALAZZO BRANCACCIO**

**P&B LINE s.a.s.**

**D'ANTONI**  
PASTICCERIE DAL 1934

**informasistemi**  
SISTEMI DI COLLABORAZIONE

IL RISTORATORE DELL'ANNO

*Casa Perbellini*

GIANCARLO PERBELLINI

GNOCCO DI PATATE, PATATE E BOTTARGA

---

MENU DEGUSTAZIONE DELL'ANNO

*Madonnina del Pescatore*

MORENO CEDRONI

BIG NIGHT - RISO AI TRE SUGHI, PESTO DI ALGHE, FUNGHI E CROSTACEI

---

*Cracco*

CARLO CRACCO

PASTA MISTA, ZUPPA DI CASTAGNE E FUNGHI AL VINO ROSSO, CORIANDOLO E ALLORO

---

LA NOVITÀ DELL'ANNO

*Chic Nonna di Vito Mollica*

VITO MOLLICA

QUAGLIA FARCITA AI FICHI DI CARMIGNANO SU CREMA DI ZUCCA

---

IL PASTRY CHEF DELL'ANNO

*Pashà*

ANGELICA GIANNUZZI

UNA SERATA AL CINEMA

L'olio utilizzato è *EVO Olive Verdi* e *EVO Olive Nere* di Frantoio di Santa Téa

Il pane è realizzato da **ROBERTA MEROLLI**

*Tre Olivi dell'Hotel Savoy Beach*

MIGLIOR PANE IN TAVOLA