



Abruzzo

Reale, Castel di Sangro (L'Aquila)

Chef: **Niko Romito**

Mandorla, misticanza ed estratto di salvia

Calamaro, pepe rosa e lattuga

Assoluto di cipolla, parmigiano e zafferano

Tortelli, baccalà e peperone rosso

Bianco maiale e bieta all'aceto

Granita di liquirizia, aceto di vino, cioccolato bianco e aceto balsamico

Emilia-Romagna

Osteria Francescana, Modena

Chef: **Massimo Bottura**

Amuse Bouche

Tagliolini primavera in astratto

Abbinato a "stacchiuccio", un miscelato a base moscato

Riso cacio e pepe

Beautiful psychedelic spin painted veal not flame grilled

Abbinato a un bicchiere di rosso

Caesar Salad in bloom

Oooops, mi è caduta la crostatina al limone

Lazio

La Pergola, Roma

Chef: **Heinz Beck**

Ricciola marinata all'Aceto Balsamico con neve di melograno

Medaglioni di astice con tofu alle mandorle e olive disidratate

S'Campo

Fagottelli "La Pergola"

Merluzzo cotto in olio d'oliva profumato all'aglio su fagioli cannellini con neve di baccalà

Vitello ripieno di frutta secca e cipolla su radicchio di Treviso brasato

Lamponi 1.1



Lombardia

Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (Mantova)

Chef: ***Giovanni e Nadia Santini***

Composta di pomodori, melanzane olio extravergine Toscano e fiori di Basilico

Insalata di calamaretti con verdure di stagione

Mezzelune con melanzane al profumo di menta e timo, mousse di burrata e pomodoro

Risotto con asparagi piselli ed erbe aromatiche con aceto balsamico del Pescatore

Coscette di rane gratinate alle erbe fini

Piccola lombata di Fassona con alloro verde e rosmarino

Maccheroni di Ananas Vanigliati con coulis di Lamponi e sorbetto di more

Da Vittorio, Brusaporto (Bergamo)

Chef: ***Enrico e Roberto Cerea***

Stuzzicappetito

Sashimi di branzino con quinoa croccante e crema di miso

Coda di scampo, sorbetto di zucca, zenzero e foie gras

Conchiglioni con astice, pomodoro basilico e burrata

Trancio di rombo, mou di carote, cipollotto, aringa mantecata e il suo caviale

Insalata di mango, sorbetto al frutto della passione, crumble di mandorle e mousse alla fava di tonka

Toscana

Enoteca Pinchiorri, Firenze

Chef: **Annie Féolde**

Lamelle di branzino marinate al limone verde e menta, quinoa al ginger e sugo di vongole

Bocconcini di sgombro al nero di seppia, purea di zucchine trifolate; gelatina di barbine rosse e limone

Uovo in camicia e poi croccante, spinaci novelli e maionese al peperoncino

Spaghetti alla chitarra, frutti di mare, pomodorini canditi, briciole di pane con bottarga

Carré di agnello in crosta di frutta secca, agretti e composta di pomodoro affumicato

Cristallo di pera, con caffè e agrumi

Birra analcolica Tourtel

Acqua naturale e gassata di buona qualità

Veneto

Le Calandre, Rubano (Padova)

Chef: **Massimiliano Alajmo**

Al aimo

Ricciutelle di seppie con crema di canocchie, erbe ed asparagi

Battuta di vacchetta piemontese al curry e incenso

Sorbetto cocalandre

Cappuccino di mandorle e caffè (senza latticini)



Campania

Don Alfonso, Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli)

Chef: ***Ernesto Iaccarino***

Dalla nostra azienda agricola Le Peracciole...
Gli ortaggi biologici con gelato di rafano

Candele di pasta spezzate con alici di Cetara, piselli, pomodori essiccati e caciotta grattata

Boccadoro in foglia di limone con succo di pomodoro e agrumi

Impressionismo di crema e zabaione al caffè

L'Olivo, Anacapri (Napoli)

Chef: ***Andrea Migliacco***

Gambero crudo con foie gras, mela verde e gin

Tartare di fassona con carciofi, barbabietola e salsa all'uovo

Ravioli di totani e patate con pappa al pomodoro e crema di provola affumicata

Spigola di lenza scottata con friarielli al peperoncino e salsa al limone

Il Cioccolato

Quattro passi, Massa Lubrense (Napoli)

Chef: ***Antonio Mellino***

Insalata di seppie e crostacei

Linguine alla Nerano

Ravioli con provola e salsa pomodoro

Pesce del mercato "acqua pazza"

Pastiera alla napoletana

Taverna Estia, Brusciano (Napoli)

Chef: **Francesco e Armando Sposito**

“Degustazione a basso indice glicemico”

Antipasto: Tagliatelle di calamaro con il suo nero

Primo: Burghul risottato con vongole veraci e gamberi viola

Secondo: Trancio di pesce selvaggio su insalatina di finocchi al pastis

Dolce: Variazione al cioccolato 90% cacao e mirtilli

Torre del Saracino, Vico Equense (Napoli)

Chef: **Gennaro Esposito**

Menu (percorso breve 300 Km)

Alici alla tortiera

Variazione di legumi in primavera

Triglia in umido con gnocchi di bietola e caprino

Risotto al limone con ricciola marinata e aglio novello

Candele con trippette di baccalà e carciofi arrostiti

Crudo e cotto di pescato del giorno con la sua emulsione al profumo di limone

Crostatina étoile al limone e pistacchio

Menu (percorso lungo 600 Km)

Alici alla tortiera

Variazione di legumi in primavera

Candele con trippette di baccalà e carciofi arrostiti

Crudo e cotto di pescato del giorno con la sua emulsione al profumo di limone

Crostatina étoile al limone e pistacchio

Emilia-Romagna

San Domenico, Imola (Bologna)

Chef: **Valentino Marcattili**

Filetto di rombo in tegame con insalata di asparagi e vongole veraci

Gnocchi di patata “rossa di Imola” con fave, piselli e tartufo nero

Arrostino di coniglio al rosmarino con spugnole allo scalogno

Meringata alle fragole e gelato di crema



Friuli-Venezia Giulia

Agli Amici, Udine

Chef: ***Emanuele Scarello***

Ombrina al succo di barbabietola e yogurt allo zenzero

Scampi Istriani, crema di melanzane alle alghe, fusilloni artigianali e freschezza di cipolla e limone

Vitello al rosa, polvere d'alici, capperi croccanti e salsa all'uovo

Crema di fava tonka, frutta, verdura e zuppetta di Picolit

Lazio

La Trota, Rivodutri (Rieti)

Chef: ***Maurizio e Sandro Serva***

Come dire panzanella

Radici, tuberi, gamberi e crescione

Carpa in crosta di papavero

Zuppa di tinca con passaggio speziato e capelli d'angelo

Luccio perca cotto sulla pelle

Insalata di riso, gelato al frutto della passione, polvere e frutta confit

Oliver Glowig, Roma

Chef: ***Oliver Glowig***

Antipasto: Cotto e crudo di frutta e verdura con pomodori brasati e aceto balsamico invecchiato

Primo: Ravioli ripieni di caciotta e maggiorana con salsa di pomodorini e basilico

Secondo: Triglia in tempura con verdure marinate e maionese allo zafferano

Dessert: Spuma di caprino con fragoline di bosco e gelato allo yogurt

1 bicchiere di champagne selezione "Oliver Glowig" Blanc de Blanc e una tisana fresca dal nostro carrello a fine pasto

Lombardia

Devero, Cavenago Brianza (MB)

Chef: **Enrico Bartolini**

Alici in incontro di saor e carpione

Bottoni olio e lime con salsa cacciucco e polpo cotto alla brace

Morone fondente con fave e finocchietto

Gelato alla rosa Bulgara

Con l'abbinamento un bicchiere di Fiano La Congregazione 2012 (Villa Diamante) per il primo piatto, con un brodo in abbinamento per l'antipasto ed uno per il secondo piatto

Miramonti l'Altro, Concesio (Brescia)

Chef: **Philippe Leveille**

Insalata di carne cruda in vinaigrette

Baguette di lumache all'acetosella

Ravioli di zuppa di pesce di scogli

Gin Fizz

Noci di capesante, spezie e patate ratte

Gelato di crema "Miramonti"

Sadler, Milano

Chef: **Claudio Sadler**

Filacci di "Thunnus Tynnus" crema di rafano e mele verdi

Hamburger di astice con maionese di pomodoro, tuorlo d'uovo di quaglia

Bigoli di pasta fresca con bottarga di muggine e acqua di vongole veraci

San Pietro all'amatriciana di mare

Tortino di yogurt con frutto della passione in pasta di grissino

Villa Feltrinelli, Gargnano (Brescia)

Chef: **Stefano Baiocco**

“L’insalata di Trota Salmonata”

Avocado, mela verde e cetriolo in lamine;
Guancia di maiale e quinoa soffiata

“Il Risotto”

Carnaroli “Azienda Agricola Salera” cotto in
Acqua di pomodoro e limone; crudo di gamberi rossi

“Il Coregone”

del Garda affumicato al momento; patate schiacciate alla forchetta, capperi di nostra salatura ed olive Kalamata

“Il Maialino da Latte”

Arrostito sulla cotenna; budino di patate, fave e carciofi “in porchetta”

“La Crespella”

di latte gratinata e farcita con una spuma allo yogurt magro e zenzero; sciroppo al rosmarino

Marche

Madonnina del Pescatore, Senigallia (Ancona)

Chef: **Moreno Cedroni**

Lime e zenzero bevanda analcolica energetica

Ricciola, salsa di porro e lemon grass, viola del pensiero, basilico ed amaranto fritto

Carpaccio tiepido di spigola, purè al lime, salmoriglio e salsa di rucola

Ermo colle: il baccalà che salo io, salsa di friggirelli, quinoa e spinaci

Gelato al miele, confettura di mele pink lady, salsa di mandorle e centrifugato di rucola

Uliassi, Senigallia (Ancona)

Chef: **Mauro Uliassi**

Loaker di Fegato grasso e nocciole

Pane burro alici

Shot di kir royale

Gambero rosso essenza di mandarino, acqua di limone, timo citrico e fiori di salvia ananas

Fosso: rane e lumache con erbe selvatiche

Fusilli cicoria, Ricci di mare, acetosa, acetosella, rabarbaro

Royale di germano reale

Granita di fragola, fragole, mascarpone e panna, meringhe cardamomo e limone

Gelato di Bucarello meringa all'idromele, polline di rovo

Piemonte

Al Sorriso, Soriso (Novara)

Chef: **Luisa Valazza**

Insalata di gamberi rossi di Sicilia e zucchine trombetta

Risottino di erbe e asparagi selvatici

Luccio perca ai profumi d'oriente

Battuta di fassonella olio e sale affumicato

Sorbetto di basilico e pomodoro caramellato

Abbinamento: Bellavista Rosé

Antica Corona Reale, Cervere (Cuneo)

Chef: **Gian Piero Vivalda**

Jardin de Printemps

Gobbi della tradizione ai tre arrostiti serviti come una volta: al tovagliolo

La broche du jour con bouquet di verdure croccanti del nostro orto

Limone e liquirizia

Combal.zero, Rivoli (Torino)

Chef: ***Davide Scabin***

Verde e verde con foie gras d'oca

Quaglia alla sauzette, carpaccio di ananas allo zafferano e pepe di sarawak

Bombolone di scarola e acciughe con fonduta di grana padano D.O.P. 24 mesi

Stinco di vitello croccante con melanzana alla brace

Tortino di mele e latte di fava di tonka

Piccola pasticceria

Stategia dei sensi

Abbinamento analcolico: degustazione analcolica basata su succhi naturali e nettari

Piccolo Lago, Verbania

Chef: ***Marco Sacco***

Filetto a bocconi

Bottoni di lago

La trota

Orme

Villa Crespi, Orta San Giulio (Novara)

Chef: ***Antonino Cannavacciuolo***

Scampi alla "pizzaiola", acqua di polipo

Gnocchetti di baccalà, alghe marine, tartufo di mare

Spezzatino di pesce, cavolfiore e limone candito

Mango e carote, mela verde e sedano



Sicilia

Locanda Don Serafino, Ragusa

Chef: **Vincenzo Candiano**

Crudità dal mare

Gamberone scottato su crema di porro, acqua di liquirizia e limone

Orzo risottato con favette ed asparagi, ostrica e scampi

Spaghetti freschi neri con ricci, ricotta e seppia

Tonnetto "Alalunga" scottato all'origano selvatico, cipollata alle mandorle e sciroppo di Cerasuolo di Vittoria

La mia crostata di mele... polpa di mele brulée e salsa delle sue bucce, crumble al rosmarino e gelato allo yogurt di bufala

Consigliamo di bere a tutto pasto al massimo due calici di vino naturale come l'Etna Bianco "Rampante" della Cantina Russo

Duomo, Ragusa

Chef: **Franco Sultano (in arte Ciccio)**

Pollo di campagna "aia gaia" farcito di mais e croccante di riso

Spaghetto con pesto trapanese e misto pesce con croccante di pane

Cannolo di ricotta, zuppa di fichi d'India e sorbetto di mandorla pizzuta d'avola

Abbinamenti vini:

Cocktail: chinotto, limone e tonica oppure metodo classico Terzavia 2013, De Bartoli

Catarratto Antisa 2014 Tasca d'Almerita

Principe Cerami, Taormina (Messina)

Chef: **Massimo Mantarro**

Zuppetta di crescioni d'acqua, gamberi rossi di Mazara arrostiti, ostrichetta *Fine de Claire* e coriandolo fresco

Spumante analcolico dell'Etna

Mezzi paccheri artigianali "Vicidomini", triglie di scoglio, finocchietto selvatico, pinoli ed uvetta passita

Spumante analcolico dell'Etna

Alici di "magghia" farcite con formaggio primo sale, patate fritte, bietoline saltate all'aglio ed avocado all'aceto di mele

Etna bianco – Patria – Carricante, Catarratto

Il cappuccino di Adriano

Succo di frutta biologico ai frutti rossi

Toscana

Arnolfo, Colle di Val d'Elsa (Siena)

Chef: **Gaetano Trovato**

Insalatina di lenticchie di Castelluccio, Erbe aromatiche, Aceto Balsamico

Asparagi, Ricotta di Pecora, Uva Bio

Mezzelune, Carciofi, Timo, Patate, Zafferano

Zucchine in fiore, Piselli, Taccole, Pomodoro Pachino I.G.P.

Pecorini e Caprini toscani prodotti a Latte crudo

Fragole, Miele di Acacia, Mandorle, Moscato

In abbinamento due bicchieri di vino del territorio

Bracali, Massa Marittima (Grosseto)

Chef: **Francesco Bracali**

Tartare di manzo alla liquirizia

Spaghettoni con ragù di pesce

Scampi in tempura con fondente di cipolla

Yogurt

Caino, Montemerano (Grosseto)

Chef: **Valeria Piccini**

Amuse Bouche

Baccalà con cipollotti e patate

Tagliolino ai pistilli di zafferano, pomo d'oro, cannolicchi, riduzione di carciofo e semi di zucca tostati

Cuore di Manzetta Maremmana alla brace, mandorla, riduzione di sanguinelle, asparagi e insalatine di campo

Fragola, kumquat, baccello di pisello e menta

Il tutto da abbinare a un calice di Blanc de Noirs

Il Piccolo Principe, Viareggio (Lucca)

Chef: **Giuseppe Mancino**

Amuse Bouche

Scampi arrostiti, guazzetto di mozzarella affumicata, pomodori e melanzane

Capesante, rape, caviale e limone

Nostra calamarata di Gragnano cotta sotto vetro

Branzino cotto lentamente, cipollotti, variazioni di zucchine e salsa di ostriche

Pre-dessert

Havana special

Umbria

Casa Vissani, Baschi (Terni)

Chef: **Gianfranco Vissani**

Pera Kaiser al curry con crudo di Tonno e capperi, sfoglia al cacao

Stecca di vitella con agrumi e zenzero, radice di prezzemolo

DolceViaggio (Pesca con peperoncino erotico, cappelletti alla birra)

Caffè Illy

Un calice di Vino Luigi e Giovanna dell'Azienda Barberani - Umbria

Trentino-Alto Adige

Trenkerstube, Tirolo (Bolzano)

Chef: **Gerhard Wieser**

Salmerino

Asparagi di Terlano e crema all'aglio orsino

Luccioperca

Fave e salsa di cipolle arrostate

Uovo di cultura in pieno campo

Patate, gelatina al laticello e caviale Asietra

Sella d'agnello di latte nostrano

Salsa al rosmarino, fagioli, melanzane, pomodori e pan di Spagna all'essenza di muschio

Frittella di mela ghiacciata

Grissino alla cannella ripieno e sultanine

Veneto

Antica Osteria Cera, Campagna Lupia (Venezia)

Chef: **Daniele Cera**

Spaghettono freddo con lucerna, mazzancolla, salsa ai pistacchi di Bronte e basilico

Scampo dorato con cacciaroli, fave, cardamomo e capetonde

Ravioli di cipollotto, piovra, mozzarella e salsa di pepata di cozze

Sanpietro con salsa di pane, carciofi e prosciutto di Montagnana croccante

Sorbetto con piccola pasticceria

Meringata al cioccolato bianco con capperi, camomilla, anice e limone

Caffè e minerali

2 calici di vino in abbinamento ai piatti

Casa Perbellini, Verona

Chef: **Giancarlo Perbellini**

Wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia

Scampo dorato, nocciole tostate, sottobosco ed aceto sella

Ravioli farciti "alla milanese", capperi, peperoni ed acciughe

Petto di pollo affumicato, laticello, aglio orsino e asparagi bianchi

Divertimenti di Casa Perbellini



La Peca, Lonigo (Vicenza)

Chef: ***Nicola Portinari***

Tagliolini di rape mantecati al succo di cipollotto con triglia in ceviche e caviale Calvisius

Pescatrice e finferli con infuso di pomodoro affumicato e tartufo nero dei Berici

Garganelli ai ceci germinati mantecati alla birra con trombette e canoce

Merluzzo in olio cottura, radicchio brasato, pistacchio e ricci di mare al kumquat

Sorbetto al limone verde, zenzero e cristalli di zucchero di canna

Fiori, miele e mandorle

