

👤 I PIATTI DI:

Donato Ascani

di "Glam", Venezia

*Spaghetti Monograno Felicetti tiepidi con orata
Levantina Fish in sashimi, dragoncello e olio al limone
di Frantoio Sant'Agata d'Oneglia*

Lionello Cera

di "Antica Osteria Cera", Lughetto di Campagna
Lupia (VE)

*Risotto di canocchie con succo di seppia Porto Santo
Spirito al nero*

Lorenzo Cogo

di "El Coq", Vicenza

*Animella, castagna e perlage di tartufo nero
Tartuflanghe con animelle di cuore vitello Frisian*

Alberto Fol

di "Ristorante Terrazza Danieli", Venezia

Ravioli all'ossobuco con Parmigiano Reggiano 36 mesi

Nadia Frisina

di "The St. Regis", Venezia

*Tortello di burrata, patate e Parmigiano Reggiano
con tartufo bianco Dalbosco Tartuflanghe, emulsione
di burro d'alpeggio e olio evo Frantoio Sant'Agata
d'Oneglia*

Anthony Genovese

di "Il Pagliaccio", Roma

*Venere e l'anguilla. Tartelletta, tofu e tartufo bianco
Dalbosco Tartuflanghe*

Alberto Mori

di "Al Callianino", Montecchia di Crosara (VR)

*Tortillas con ribs di vitello Frisian, ketchup di carote e
curcuma, olive taggiasche*

Cristiano Tomei

di "L'Imbuto", Lucca

*Un fegato di pasta. Mezze maniche Monograno
Felicetti e Ballotin di foie gras intero d'anatra Rougié
in pairing con Champagne R de Ruinart Brut*

Daniele Zennaro

di "Marciano Pub", Venezia

*Tartare di gambero rosa Punta Linosa con spuma
di polenta, erbe di barena e olio novello Frantoio
Sant'Agata d'Oneglia in pairing con Champagne R de
Ruinart Brut*

Signora Anna

di "Trattoria da'a Marisa", Venezia

Moscardini con polenta

👤 LA PIZZA E IL PANE DI:

Simone Padoan

di "I Tigli", San Bonifacio VR

Come una zuppa di cipolle

Antonio Cera

di "Forno Sammarco", San Marco in Lamis FG

Degustazione particolare di pani e lievitati pugliesi

👤 I DOLCI DI:

Marco Belotti

di "Ristorante Terrazza Danieli", Venezia

*Minestrone di frutta e verdura invernale con olio evo
Frantoio Sant'Agata d'Oneglia*

Luigi Biasetto

di "Pasticceria Biasetto", Padova

Sette veli

Edoardo Fasolato e Paolo Visentin

di "Le Melette", Gallio VI

Il larice

Diletta Zenna

di "Lazzaro 1915", Pontelongo (PD)

BriOCHE

Cacao, fagioli, aglio nero e peperoni

Dolci in collaborazione con

Valrhona e Mulino Caputo

🍷 BOLLICINE E VINI

Valpolicella, Bardolino, Soave, Masianco, Garganega
e Sauvignon del Veneto IGT

Cantina Masi

Champagne R de Ruinart Brut

Cantina Ruinart

🍷 GRAPPE E AMARI

Degustazione a cura di

Domenis1898

🍺 BIRRE

Degustazione a cura di

Birra Baladin

🍷 ACQUA

Acqua naturale, frizzante e leggermente frizzante

Valverde

🍸 COCKTAIL DI

Lucas Kelm

di "Amo", Venezia

*Gourmet Martini - Gastronomic G&T - Milk Punch
Beermouth*

Roberto Naccari

di "Ristorante Terrazza Danieli", Venezia

Vesper Martini

In collaborazione con

**Baladin, Domenis1898, Valrhona
e Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**