ISCHIA SAFARI ON TOUR

BELLAGIO, LAGO DI COMO
6 APRILE 2024

11:00 · IL CONVEGNO

L'occasione sarà ghiotta per dar vita a una tavola rotonda dal titolo "La sostenibilità della ristorazione", che rappresenterà un appuntamento importante per discutere dei temi di stringente attualità del mondo del food, chiamato a dare risposte in termini di sostenibilità dei progetti legati alla ristorazione.

ISCHIA SAFARI ON TOUR

BELLAGIO, LAGO DI COMO
6 APRILE 2024

12:00 · L'APERITIVO

NEI GIARDINI

Andrea Antonini[*]
Imàgo dell'Hotel Hassler

Barbabietola, Panna Acida e Caviale

Felix Lo Basso[*]
Felix Lo Basso Home & Restaurant

Il Mio Calzone Molfettese

Pasquale Palamaro[*]
Indaco del Regina Isabella

Lonza di Morone Marificio
Cotta a Freddo con Fior di Sale,
Datterino Giallo e Arachidi

Salvatore Elefante e Riccardo Valore[**]
L'Olivo del Capri Palace Hotel

Pacchero Ripieno
con Genovese di Manzo
Crema di Cipolla Rossa e Provolone del Monaco

Errico Porzio
Pizzeria Errico Porzio

Pizzicotto Fritto

Fabio Pisani e Alessandro Negrini[*]
Il Luogo di Aimo e Nadia

Omaggio a Milano
Tortelli Farciti di Ossobuco di Fassona e Midollo
nel suo Ristretto alla Zafferano Sardo e Parmigiano

Nino Di Costanzo[**]
Daní Maison

Gambero Rosso
Mandarino, Bufala e Mela Verde

Roberto Di Pinto
Sine Restaurant

Cappelletti di Pasta all'Uovo
Ripieni di Ragù Napoletano

Savio Perna[*]
Li Galli dell'Hotel Villa Franca

Tu Vuò Fà l'Americano
Donut di Totano e Patate
con Ketchup di Papaccelle

Ivano Veccia
Allegrío

Montanara

IN ABBINAMENTO CON

Cà del Bosco

Cuvèe Prestige, Franciacorta Docg
Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

Bellaria

Oltre, Greco di Tufo Docg 2020
Greco di Tufo

Irpinia Aglianico Doc 2019
Aglianico

La Costa

Brigante Bianco, Terre Lariane Igt 2023
Chardonnay, Manzoni Bianco, Verdese

Solesta, Terre Lariane Igt 2021
Riesling Renano

Brigante Rosso, Terre Lariane Igt 2021
Merlot

San Giobbe 2021
Pinot Nero

ISCHIA SAFARI ON TOUR

BELLAGIO, LAGO DI COMO
6 APRILE 2024

13:30 · IL PRANZO

AL SALONE REALE

Gianfranco Pascucci[*]
Al Porticciolo

Calamaro Arrosto, Radici ed Erbe

Cuillier · Champagne Originel Brut
Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Peppe Guida[*]
Antica Osteria Nonna Rosa

Corallini con Assoluto di Piselli
Seppie, Ricci e Sesasmo Nero

Cantine Antonio Mazzella · Vigna del Lume, 2022
Biancolella

Ettore Bocchia
Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni

Tortellini di Pavone
con Marò di Fave, Funghi e il suo Ristretto

Clotilde Davenne · Chablis 2016 Magnum
Chardonnay

Bobo Cerea[***]
Da Vittorio

Filetto di Fassona Piemontese
con Variazione di Sedano Rapa

I Favati · Terzotratto, Taurasi Riserva 2011
Aglianico

15:00 · I DESSERT

IN VERANDA

Ettore Beligni
Langosteria

Fragola della Basilicata, Fior di Vaniglia
e Sambuco

Gianluca Fusto
Fusto

Aglio Nero, Mandorla Bianca
e Pane Bruciato

Nello Iervolino
Indaco del Regina Isabella

Cara Italia
Crema Pasticciera al Mascarpone, Cake Soffice alla Nocciola, Crema Gianduia, Sorbetto Basilico e Bergamotto, Pappa al Pomodoro

Galileo Reposo
D.ream International

Al Contadin Non Far Sapere...
Pera, Frutto della Passione, Rosmarino, Taleggio

Manuel Ferrari
Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni

Il Gelato Raffreddato all'Azoto Liquido
con Pesca Bianca Fondente, Mandorle Tostate e Salsa ai Lamponi

Sal De Riso
Sal De Riso

Il Limone Amalfitano Incontra Milano
Cake al Limone, Gelato alla Crema di Limone e Pepe Bianco

IN ABBINAMENTO CON

Cantina Traversa

Cà Nova, Moscato d'Asti Docg 2022
Moscato

Distillerie Aragonesi

Figaro, Liquore di Fico
Gerone, Brandy di Carruba

Per richieste e prenotazioni:
INFO@ISCHIASAFARI.IT
ISCHIASAFARI.IT

ISCHIA SAFARI
VIAGGIO NEL GUSTO

Prestigiosi chef, pasticceri e pizzaioli collaboreranno per creare un menù esclusivo, offrendo un'esperienza gourmet dinamica e innovativa. Ciò che rende unico questo evento è l'organizzazione dei posti a sedere: tutti i tavoli saranno configurati come social table da otto persone, creando un'atmosfera conviviale e stimolante. Gli ospiti avranno l'opportunità di condividere piatti straordinari, conversazioni e momenti indimenticabili, il tutto in una cornice suggestiva, quella del prestigioso Grand Hotel Villa Serbelloni, nel cuore di Bellagio, con vista sul lago di Como.

€ 250,00
PER PERSONA
BEVANDE INCLUSE