

M

E

eStar
A TAVOLA
STAR CHEFS DINNER
20.04.26

BENVENUTI

Dalle 18.30 Accredito e possibilità di inizio

WELCOME BUFFET E COCKTAIL BAR

Degustazione di Parmigiano Reggiano Casearia Dotti

Degustazione Ostriche Azienda IWAI

Degustazione Prosciutto Crudo Azienda Gallina Mario Spa

Degustazione Prosciutto Arrosto Azienda I Cottinforno

In Abbinamento vini delle Cantine Riunite

Assortimento di Finger Food ad opera degli chef del Welcome Buffet

Chef Carlo Belloni - Borgo20 (Parma)

Chef Francesco Ambrosini - Ristorante Stendhal da Francesco (Parma)

Chef Mario Zamboni e Chef Federico Petazzoni - Comfort Home Restaurant (Bologna)

Chef Giuseppe Mazzocca & PastryChef Chiara Masino Quarta - Coce Bakery (Parma)

Cocktail In Abbinamento con Bartender Mixology Mattia Schiaretti - Choice (Parma)

Negroni Fig Leaf (vermouth / bitter / gin / liquore alla foglia di fico / palo santo / sciroppe di zucchero)

Basil Batch (gin / foglie di basilico / scorze di limone)

Basil 00 (gin analcolico / foglie di basilico / scorze di limone / sciroppe di zucchero)

Dry Gin Baccanuda

Almayer Society & Tonic Water

Navi ST Gin Baccanuda

Almayer Society & Tonic Water

N

U

M

E

eStar

A TAVOLA
STAR CHEFS DINNER

MENU DELA CENA

Inizio ore 20.30

ANTIPASTO

Michelin Starred Chef Simone Bravaccini - Ristorante del Lago (Bagno di Romagna - Forlì Cesena)

Michelin Chef Demis Aleotti - Bottega Aleotti (Crevalcore - Bologna)

“La Trota”

Tartare di trota, gel di maracuja e basilico

Michelin Star Chef Andrea Incerti Vezzani - Ca' Matilde (Quattro Castella - Reggio Emilia)

Michelin Chef Ciro Sieno - Ristorante Enigma (Reggio Emilia)

“La Pizza che voleva essere Erbazzone”

Pizza croccante soffiata, spuma di parmigiano (*Casearia Dotti*), crema di erbette,
cipolla caramellata e Lardo soffiato

Michelin Starred Chef Jacopo Malpeli - Osteria del Viandante (Rubiera - Reggio Emilia)

Michelin Chef Elia Otgianu - Brisla Trattoria (Parma)

“Nador”

Gazpacho di piselli e crescione, panna acida al rafano e prosciutto d'anatra affumicato

PRIMO

Michelin Starred Chef Aurora Mazzucchelli - Casa Mazzucchelli (Sasso Marconi - Bologna)

Chef Dimitri Harding - La Valle (Siccomonte, Fidenza - Parma)

“Rosette Emiliane”

Rosette di Erbetta con anguilla caramellata

SECONDO

Michelin Starred Chef Mattia Trabetti - Ristorante Alto (Fiorano Modense - Modena)

Michelin Chef Mirko Pacifico - Ca' Apollonio (Romano d'Ezzelino - Vicenza)

“Il Maiale nero di Parma”

Guancia brasata, xo di cotechino e carciofo
insalata di musetto, radicchio e cioccolato

DESSERT

Pastry Chef Damiano Carrara - Atelier Damiano Carrara (Lucca)

Dolce Finale a Sorpresa

N

U