

M

E

# Star

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 IWA*

*Degustazione Prosciutto Crudo Azienda Gallina Mario Spa*

*Degustazione Prosciutto Arrosto Azienda I Cottinforo*

*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 / sciroppo di zucchero)

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

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

**Dry Gin Baccanuda**

*Almayer Society & Tonic Water*

**Navi ST Gin Baccanuda**

*Almayer Society & Tonic Water*

N

U

M

E

# Star

A TAVOLA  
STAR CHEFS DINNER

## MENU DELLA 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 (Sicomonte, 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 - Ristorante Trame (Valdobbiadene - Treviso)

*"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