



30  
ANNI  
*del*  
GAMBERO ROSSO

*i piatti*

30  
ANNI  
*del*  
GAMBERO ROSSO

30  
ANNI  
*del*  
GAMBERO ROSSO

30  
ANNI  
*del*  
GAMBERO ROSSO

6  
dicembre  
2016

*Aperitivo di benvenuto:*

*Il Figlio*

**Enrico Mazzaroni**

IL TARTUFO DEI SIBILLINI - NUOVA VERSIONE

\*\*\*

*Gattabuia*

**Andrea Giuseppucci**

OLIVA NERA E LIMONE

\*\*\*

*Marelet*

PIOVRA CROCCANTE SU SPUMA DI PATATE AFFUMICATA

\*\*\*

**Enzo Coccia**

MONTANARINE

\*\*\*

**Franco Pepe**

PIZZA - SENSAZIONI DI COSTIERA

\*\*\*

**Nuova Castelli**

PARMIGIANO REGGIANO DOP

MAIN PARTNER

**INTESA**  **SANPAOLO**

PARTNER

 **ACQUA PANINA S. PELLEGRINO**  
THE FINE DRINK HISTORY



**SIGNORVINO**  
100% VINI ITALIANI

SPONSOR

**Santa Margherita**  
GRUPPO VINICOLO



**SANTADI**  
vini fatti con arte



MEDIA PARTNER

**citynews**

*La Pergola*

**Heinz Beck**

CRUDO DI GAMBERI ROSSI E RICCIOLA SU CREMA DI GRANA PADANO  
E INFUSO DI PEPERONI ARROSTITI

\*\*\*

TORTELLINI D'ANATRA CON SALSA AL TARTUFO UNCINATO,  
SPUMA DI ZUCCA E POLVERE DI FUNGHI PORCINI

\*\*\*

LOMBO DI AGNELLO AL FINOCCHIETTO IN CROSTA DI CEREALI  
CON PERLE DI CAPRINO

\*\*\*

**Sal De Riso**

TORTA RICOTTA E PERA

\*\*\*

**Guido Gobino**

GIANDUJOTTINO MAXIMO +39 - CREMINO AL SALE - CHICCHI DI CAFFÈ RICOPERTI

\*\*\*

**Amedei**

PRALINE E NAPOLITAINS

Il pane è realizzato da

**Gabriele Bonci**

