

WELCOME **DINNER**
1 novembre ore 20.00 – Fràn Restaurant

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

SPECIAL PARTNER

Gault & Millau
ITALIA

W A T R I X



RICCARDO CANELLA

Executive Chef



NICOLA BONORA

Motelombroso, Milano



DOMINGO SCHINGARO

*Due Camini *Michelin
Borgo Egnazia*



FRANCESCO SODANO

*Famiglia Rana **Michelin,
Oppeano (VR)*



MARTINA PELUSO

Pastry Chef



FABIO VULPITTA

Aqua, Porto Cesareo (LE)



FRANCESCO RIZZELLI

Fràn Ristorante



MONOGRANO
FELICETTI

ALMA



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS



www.foodexp.it



1 novembre 2026

APERITIVO

Pitta di patate

Pizza rustica

Chef Francesco Rizzelli Fràn

Cornetto di fave e cicoria

Chef Domingo Schingaro Due Camini *Michelin

Vini

Berlucchi Franciacorta '61 Extra Brut

*

ANTIPASTO

Insalata con.dita

Chef Riccardo Canella

Collagene

Chef Nicola Bonora Motelombroso

Vini

Aria Bianco Fiano 100% Biologico – Cantina ANVentitre

*

PRIMI

Ravioli di zucca verde ayote, brodo di semi di zucca

Chef Domingo Schingaro Due Camini *Michelin

Risotto, mantecato agli anemoni, canocchie alla griglia, gambero viola e alghe

Chef Fabio Vulpitta Aqua Porto Cesareo

Vini

Aria Bianco Fiano 100% Biologico – Cantina ANVentitre

*

SECONDO

Ricciola maturata 20 giorni con zabaione al dragoncello e lattuga arrosto

Chef Francesco Sodano Famiglia Rana **Michelin

Vini

Mare Rosé Negroamaro 100% Biologico – Cantina ANVentitre

*

PRE DESSERT

Mai nato

Chef Francesco Rizzelli Fràn

*

DESSERT

Vaniglia bruciata, melograno, caviale

Chef Pâtissier Marina Peluso Noma