

foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA

SPECIAL PARTNER

Gault & Millau
ITALIA

SPECIAL DINNER

3 novembre ore 20.00

Chiostro dei Domenicani

MATRIX



DAVIDE GUIDARA

*I Tenerumi *** Michelin
Vulcano (ME)*



ANTONIO BIAFORA

*Hyle * Michelin
Cosenza*



DAVIDE DI FABIO

*Dalla Gioconda ** Michelin
Gabicce Monte (PU)*



**GIUSEPPE
SCICCHITANO**

Scicchitano Restaurant, Napoli



CICCIO VITIELLO

Cambia-Menti - Caserta



MANUEL FERRARI

*Villa Serbelloni - Lago di
Como, Bellagio*



ALESSIO GALLELLI

Pellico 3 Milano



DONATO EPISCOPO

Gimmi Restaurant

AGUGIARO & FIGNA
Storie di farina

ACQUA PANNA
THE FINE DRYING PROCESS
S. PELLEGRINO

MONOGRANO
FELICETTI

ALMA
CULINARY EDUCATION AND INNOVATION

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

1946
GIOIELLA

NOVALEAS

figone

KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

MORETTI
FORNÌ
The SmartBaking Company®

Calvisius
CAVIAR

CURSANO
DISTRIBUZIONE

GOELDLIN®
Collection
Le Cinghiale and L'Amore

www.foodexp.it



LAICA
LIBRA ASSOCIAZIONE
DI RICERCA E SVILUPPO
NEL TAVOLO

foodexp

FOOD LIFE EXPERIENCE

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

3 novembre 2026

APERITIVO

La prima volta

Montanara frita e ripassata al forno con provola baciata dalla bufala,
ventresca di tonno selezione Armatore, cipolla marinata all'aceto di lampone,
salsa tonnata, cipolla croccante ed erba cipollina.

Chef Ciccio Vitiello Cambia-Menti

Vini

Berlucchi Franciacorta '61 Satèn Magnum

*

ANTIPASTO

Cavolfiore, pepe fermentato, whisky e genziana

Chef Antonio Biafora Hyle *Michelin

*Filetto di baccalà Skrei® Lofoten in crosta di Cellina,
zafferano "Il Galateo", cime di rapa*

Chef Donato Episcopo Gimmi, Chiostro dei Domenicani

Vini

Il Nebbio Langhe d.o.c. 2025, Cantina Pio Cesare

*

PRIMI

Lenticchia e pepe

Chef Davide Guidara I Tenerumi ***Michelin

Pacchero alla Scicchitano

Giuseppe Scicchitano Scicchitano Restaurant

Vini

Berlucchi Franciacorta Vintage Nature Terroir 2020

*

SECONDO

Tonno e civet di frutti rossi

Chef Davide Di Fabio Dalla Gioconda **Michelin

Vini

Cantine Pio Cesare – Barbera d'Alba Superiore Fides 2023

*

PRE-DESSERT

Gelato allo yogurt, shiso verde e kiwi ossidato

Chef Alessio Gallelli Pellico 3 Park Hyatt Milano

DESSERT

*Cardo gobbo fondente con tre declinazioni di nocciola,
sorbetto di cioccolato, Barolo Chinato e mela Fuji*

Chef Manuel Ferrari Villa Serbelloni

