

120 YEARS
**MICHELIN
ITALIANA**
WE MANUFACTURE THE FUTURE

L'ITALIA NEL PIATTO

- VOLUME 1 -



PREFAZIONE

Ci sono storie che si misurano nel tempo, altre nei luoghi che attraversano, altre ancora nelle persone che riescono a unire. Quella di Michelin in Italia è tutte queste cose insieme: 120 anni di presenza nel Paese, di strade percorse, di territori scoperti, di fiducia costruita giorno dopo giorno. Una storia che ha accompagnato l'evoluzione della mobilità e, attraverso la Guida MICHELIN, racconta ogni giorno un viaggio nell'eccellenza gastronomica italiana.

Da questo legame profondo nasce L'Italia nel piatto, un progetto speciale pensato per celebrare un anniversario importante rendendo omaggio a ciò che la cucina italiana sa fare meglio: custodire la memoria e trasformarla in emozione, dare voce ai territori, rinnovare la tradizione senza perderne l'anima. Per questo, i ristoranti Stellati e Bib Gourmand della Guida MICHELIN Italia 2026 sono stati invitati a condividere un piatto della tradizione, reinterpretato con il proprio sguardo e realizzato prevalentemente con ingredienti italiani.

Pagina dopo pagina, questo ricettario diventa un racconto corale. Attraversa regioni, paesaggi, stagioni, memorie familiari e sensibilità diverse. Ogni ricetta porta con sé un gesto, un profumo, un ricordo, una materia prima scelta con cura; ma anche l'intuizione di uno chef capace di trasformare ciò che appartiene alla tradizione in qualcosa di nuovo, vivo, personale. In queste pagine, la cucina italiana non è mai ferma: respira, cambia, sorprende, continuando però a riconoscersi nelle proprie radici.

Le oltre 200 creazioni raccolte in L'Italia nel piatto compongono un viaggio nell'Italia gastronomica contemporanea: un viaggio fatto di qualità, stagionalità, tecnica e passione, ma soprattutto di incontri. Incontri tra passato e futuro, tra mani esperte e ingredienti autentici, tra il sapere dei territori e la creatività di chi ogni giorno rinnova il significato dell'eccellenza.

L'Italia nel piatto è quindi molto più di una raccolta di ricette. È la celebrazione della storia di Michelin nel Belpaese e, insieme, un tributo sincero agli chef, ai produttori, ai territori e a quella capacità tutta italiana di trasformare il cibo in cultura, condivisione e bellezza. È un invito a lasciarsi guidare dai sapori, a ritrovare memorie conosciute e a scoprirne di nuove, con lo stesso stupore con cui si intraprende un viaggio.

A tutti gli chef che hanno scelto di partecipare va il nostro ringraziamento più sentito. Con le loro idee, la loro esperienza e il loro savoir faire, hanno donato a questo progetto – e a tutti gli appassionati – qualcosa di prezioso: la possibilità di raccontare l'Italia attraverso ciò che più profondamente la rappresenta, un piatto capace di parlare al cuore prima ancora che al palato.

Nota editoriale: Il numero di porzioni è riportato quando disponibile. Nei casi in cui tale indicazione non compare, l'informazione non è stata fornita dal ristorante.

0-9

53 Untitled - chef Cecilia Moro

pag. 6

A

Acqua Pazza - chef Patrizia Ronca	pag. 7
Al Cambio - chef Matteo Poggi	pag. 8-9
Al Gambero - chef Gino Gavazzi e Maria Paola Geroldi	pag. 10
Al Gatto Verde - chef Jessica Rosval	pag. 11-12
Al Metrò - chef Nicola Fossaceca	pag. 13
Alici - chef Crescenzo Scotti	pag. 14-15
All'Enoteca - chef Davide Palluda	pag. 16
All'Oro - chef Riccardo Di Giacinto	pag. 17
Alpenroyal Gourmet - chef Mario Porcelli	pag. 18
Amerigo Dal 1934 - chef Alberto Bettini	pag. 19
Andrea Aprea - chef Andrea Aprea	pag. 20-21
Angelo Sabatelli Ristorante - chef Angelo Sabatelli	pag. 22
Anna Stube - chef Reimund Brunner	pag. 23
Antica Locanda di Sesto - chef Aurelio Barattini	pag. 24
Antica Osteria Nonna Rosa - chef Peppe Guida	pag. 25-26
Antica Trattoria Da Miculan - chef Juri Riccato	pag. 27
Antichi Sapori - chef Pietro Zito	pag. 28
Arnolfo - chef Gaetano Trovato	pag. 29-30
Assonica - chef Alex e Vittorio Manzoni	pag. 31
Atelier Restaurant - chef Giorgio Bartolucci	pag. 32
Atto di Vito Mollica - chef Vito Mollica	pag. 33-34

B

Berton - chef Andrea Berton	pag. 35
Borgo San Jacopo - chef Claudio Mengoni	pag. 36-37
Borgo Sant'Anna - chef Pasquale Larea	pag. 38
Brisla Trattoria - chef Elia Otgianu	pag. 39
Burro & Alici - chef Ettore Patrignanelli	pag. 40

C

Ca' Matilde - chef Andrea Incerti Vezzani	pag. 41
Cacciatori - chef Federica Rossini	pag. 42
Caffè La Crepa - chef Federico Malinverno	pag. 43
Caino - chef Valeria Piccini	pag. 44
Cannavacciuolo Countryside - chef Nicola Somma	pag. 45-46
Cannavacciuolo Le Cattedrali Asti - chef Gianluca Renzi	pag. 47-48
Capogiro - chef Pasquale d'Ambrosio	pag. 49
Casa Buono - chef Antonio Buono	pag. 50-51
Casa Leali - chef Andrea Leali	pag. 52-53
Casa Mazzucchelli - chef Aurora Mazzucchelli	pag. 54-55
Casa Sgarra - chef Felice Sgarra	pag. 56
Cavallino - chef Riccardo Forapani e Virginia Cattaneo	pag. 57
Cibus - chef Silibello Camillo	pag. 58
Consorzio - chef Valentina Chiaramonte	pag. 59
Contrada - chef Davide Canella	pag. 60
Cortile Spirito Santo - chef Giuseppe Torrasi	pag. 61
Cracco In Galleria - chef Luca Sacchi	pag. 62

D

<i>D.One Ristorante Diffuso - chef Davide Pezzuto</i>	pag. 63
<i>Da Gregorio - chef Tiddia Francesca Romana e Matteo Marzo</i>	pag. 64-65
<i>Da Lucio - Jacopo Ticchi</i>	pag. 66
<i>Da Marchesi - chef Maria Pia</i>	pag. 67
<i>Da Sapi - chef Mauro Vielmi</i>	pag. 68
<i>Da Vittorio - chef Chicco e Bobo Cerea</i>	pag. 69
<i>Dal Pescatore - chef Nadia e Giovanni Santini</i>	pag. 70
<i>Damini Macelleria & Affini - chef Giorgio Damini</i>	pag. 71
<i>Dattilo - chef Susy Ceraudo</i>	pag. 72
<i>Del Cambio - chef Francesco Rovai</i>	pag. 73
<i>Dissapore - chef Andrea Catalano</i>	pag. 74
<i>D'O - chef Davide Oldani</i>	pag. 75
<i>Dolce Stil Novo Alla Reggia - chef Alfredo Russo</i>	pag. 76
<i>Dolomieu - chef Fiorenzo Perremuto</i>	pag. 77
<i>Don Alfonso 1890 - chef Ernesto Iaccarino</i>	pag. 78
<i>Don Geppi - chef Mario Affinita</i>	pag. 79-80
<i>Duomo - chef Ciccio Sultano</i>	pag. 81

E

<i>Elementi - chef Andrea Impero</i>	pag. 82
--------------------------------------	---------

F

<i>Famiglia Rana - chef Francesco Sodano</i>	pag. 83
<i>Forentum - chef Savino di Noia</i>	pag. 84
<i>Fratelli Bruzzone - chef Martina Bruzzone</i>	pag. 85
<i>Fre - chef Francesco Marchese</i>	pag. 86-87
<i>Futura Osteria - chef Samuele Bravi</i>	pag. 88

G

<i>Gellivs - chef Alessandro Breda</i>	pag. 89
<i>George Restaurant - chef Domenico Candela</i>	pag. 90-91

H

<i>Harry's Piccolo - chef Matteo Metullio e Davide De Pra</i>	pag. 92-93
<i>Horto - chef Alessandro Pinton</i>	pag. 94-95
<i>Hyle - chef Antonio Biafora</i>	pag. 96-97

I

<i>I Castagni - chef Enrico Gerli</i>	pag. 98-99
<i>I Portici - chef Nicola Annunziata</i>	pag. 100
<i>I Pupi - chef Antonio Lo Coco</i>	pag. 101
<i>Iacobucci - chef Agostino Iacobucci</i>	pag. 102
<i>Idyllo by Apreda - chef Francesco Apreda</i>	pag. 103
<i>Il Bavaglino - chef Giuseppe Costa</i>	pag. 104
<i>Il Cardinale Vino E Cucina - chef Alex Lupu</i>	pag. 105
<i>Il Centro - chef Elide Mollo</i>	pag. 106
<i>Il Convivio Troiani - chef Angelo Troiani</i>	pag. 107
<i>Il Desco - chef Matteo Rizzo</i>	pag. 108-109
<i>Il Flauto Di Pan - chef Lorenzo Montoro</i>	pag. 110-111
<i>Il Gallo Cedrone - chef Sabino Fortunato</i>	pag. 112

<i>Il Pagliaccio - chef Anthony Genovese</i>	<i>pag. 113</i>
<i>Il Palagio - chef Paolo Lavezzini</i>	<i>pag. 114</i>
<i>Il Piccolo Principe - chef Giuseppe Mancino</i>	<i>pag. 115</i>
<i>Il Refettorio - chef Alfonso Crescenzo</i>	<i>pag. 116-117</i>
<i>Il Ristorante Alain Ducasse Napoli - chef Alessandro Lucassino</i>	<i>pag. 118</i>
<i>Il Ristorante di Guido Da Costigliole - chef Fabio Sgrò</i>	<i>pag. 119</i>
<i>Il Saraceno - chef Roberto Proto</i>	<i>pag. 120</i>
<i>Il Sereno Al Lago - chef Raffaele Lenzi</i>	<i>pag. 121</i>
<i>Il Tino - chef Daniele Usai</i>	<i>pag. 122</i>
<i>Imago - chef Andrea Antonini</i>	<i>pag. 123</i>
<i>Impronta D'acqua - chef Ivan Maniago</i>	<i>pag. 124</i>
<i>In Viaggio Claudio Melis - chef Claudio Melis</i>	<i>pag. 125-126</i>
<i>Ineo - Chef Heros De Agostinis</i>	<i>pag. 127</i>
<i>Iris Ristorante - chef Giacomo Sacchetto</i>	<i>pag. 128</i>
<i>Italo Bassi Confusion Restaurant - chef Italo Bassi</i>	<i>pag. 129</i>

K

<i>Kitchen - chef Andrea Casali</i>	<i>pag. 130-131</i>
-------------------------------------	---------------------

L

<i>La Brinca - chef Sergio Circella</i>	<i>pag. 132</i>
<i>La Fratanza - chef Luigi Canale</i>	<i>pag. 133</i>
<i>La Locanda del Gesù Vecchio - chef Vincenzo Esposito</i>	<i>pag. 134</i>
<i>La Magnolia - chef Marco Bernardo</i>	<i>pag. 135</i>
<i>La Palta - chef Isa Mazzocchi</i>	<i>pag. 136</i>
<i>La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti - chef Michelangelo Mammoliti</i>	<i>pag. 137-138</i>
<i>La Stua De Michil - chef Simone Cantafio</i>	<i>pag. 139</i>
<i>La Torre - chef Giovanni Luca Di Pirro</i>	<i>pag. 140</i>
<i>La Trattoria Enrico Bartolini - chef Bruno De Moura Cossio</i>	<i>pag. 141-142</i>
<i>La Villa - chef Vito Sonnessa</i>	<i>pag. 143</i>
<i>L'Argine a Vencò - chef Antonia Klugmann</i>	<i>pag. 144-145</i>
<i>L'Asinello - chef Senio Venturi</i>	<i>pag. 146-147</i>
<i>Le Petite Bellevue - chef Niccolò de Riu</i>	<i>pag. 148-149</i>
<i>L'Erba Del Re - chef Luca Marchini</i>	<i>pag. 150-151</i>
<i>Li Somari - chef Adriano Baldassarre</i>	<i>pag. 152</i>
<i>Lo Stuzzichino - chef Domenico De Gregorio</i>	<i>pag. 153</i>
<i>Locanda Dei Banchieri - chef Giacomo Devoto</i>	<i>pag. 154</i>
<i>Locanda Mammi - chef Stefania Di Pasquo</i>	<i>pag. 155</i>
<i>Lorelei - chef Ciro Sicignano</i>	<i>pag. 156</i>
<i>Lorenzo - chef Gioacchino Pontrelli</i>	<i>pag. 157</i>

Cecilia Moro

Ristorante **53 Untitled**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

ACQUACOTTA VITERBESE, REINTERPRETAZIONE CONTEMPORANEA



INGREDIENTI



Choux di patata frita

900g patate, 250g latte, 150g brodo vegetale, 150g farina, 150g burro, 6 uova, timo, alloro, aglio orsino, sale, pepe

Beurre blanc

50g scalogno, 150g burro, 100g panna, 200g vino bianco, 100g aceto di Champagne, 200g crema verde di erbe e vegetali primaverili, sale, pepe

Gel di tuorlo

100g tuorlo, 20g olio extravergine di oliva, sale, pepe

Caviare di albume

albume, sale, olio di semi q.b.

Verdure primaverili mondate e saltate al burro, erbe spontanee e aromatiche

PROCEDIMENTO



Cuocere le patate a vapore e passarle ancora calde. Scaldare latte, burro e brodo con timo e alloro, lasciare in infusione e filtrare. Unire la farina setacciata e cuocere per 5 minuti. Fuori dal fuoco incorporare le uova, poi la patata passata. Sbollentare l'aglio orsino, raffreddarlo in acqua e ghiaccio, frullarlo e unirlo al composto. Dressare negli stampi, congelare e friggere a 180°C.

Beurre blanc

Stufare lo scalogno con una noce di burro, unire vino e aceto e lasciare ridurre; aggiungere la panna, sobbollire brevemente, poi emulsionare con il burro freddo a cubetti. Completare con la crema verde di erbe e vegetali primaverili e regolare di sale e pepe.

Cuocere il tuorlo sottovuoto a 68°C, raffreddarlo in acqua e ghiaccio e lavorarlo con olio, sale e pepe fino a ottenere una consistenza liscia.

Caviare di albume

Frullare l'albume con il sale e trasferire in biberon. Versarlo poco alla volta in olio di semi a 85°C, in un pentolino con il fondo rivestito di carta forno. Filtrare e sciacquare in acqua fredda.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre al centro del piatto la choux di patata frita e dressare sulla superficie il gel di tuorlo con una sac à poche. Distribuire intorno il caviare di albume e completare con verdure primaverili, erbe spontanee e aromatiche adagiate sopra la choux a piacimento. Terminare al momento del servizio versando il beurre blanc.

Patrizia Ronca

Ristorante **Acqua Pazza**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CODA DI ROSPO ARROSTO CON CARCIOFI, FAVE E ZUPPA DI PISELLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



4 filetti di coda di rospo da 160 g. l'uno
500g di piselli freschi
500g di fave fresche
2 carciofi
1 cipolla bianca
1 limone
brodo vegetale
timo q.b.
olio extra vergine d'oliva e sale q.b.

PROCEDIMENTO



Coda di rospo

Marinare i filetti per 12 minuti con sale, timo e buccia di limone. Lavare e asciugarli. Condirli con olio e timo e scottarli alla piastra per circa 10 minuti.

Zuppa di piselli

Pulire i piselli, farli soffriggere con della cipolla e aggiungere del brodo vegetale. Aggiustare di sale e cuocere per circa 15 minuti. Frullare il tutto e setacciare.

Fave

Pulire le fave e saltarle in padella con olio e sale.

Carciofi

Pulire i carciofi, tagliarli a fette sottili e saltarli in padella velocemente con olio e sale.

Piselli

Pulire i piselli e saltarli in padella con olio e sale.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Mettere la zuppa in un piatto fondo, adagiare la coda di rospo e aggiungere carciofi, fave e piselli.

Matteo Poggi

Ristorante **Al Cambio**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LASAGNA SETTE STRATI ALLA BOLOGNESE



INGREDIENTI PER 24 PERSONE



Sfoglia verde

1kg farina, 9 uova intere, 300g spinaci, 100g prezzemolo

Ragù bolognese

300g carote pelate, 350g cipolle pelate, 300g sedano, 550g doppio concentrato di pomodoro, 600g traculo suino macinato, 1kg salsiccia macinata, 600g polpa vitello macinata, 1,4kg polpa manzo, 300g pancetta, 300g prosciutto, 1l vino rosso

Besciamella

350g burro, 350g farina 00, 4l latte, 40g sale

Ragù

2,5kg macinato cartella manzo, 2,5 macinato salsiccia, 5kg guance pulite, 1,2kg concentrato pomodoro, 4,5l vino rosso

Composizione

500g parmigiano grattugiato

PROCEDIMENTO



Sfoglia verde

Sbollentare gli spinaci e il prezzemolo e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Frullarli e passarli al setaccio fine. Impastare uova e farina fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere gli spinaci e il prezzemolo, quindi tirare la sfoglia e tagliarla della grandezza di una teglia gastronomica.

Ragù bolognese

Tagliare a cubetti sedano carote e cipolla e mettere a tostare in rondeau largo con olio di oliva. Aggiungere pancetta e prosciutto sgranando l'impasto con le mani e continuare a tostare a fiamma alta, aggiungere poi la polpa di vitello, il traculo di maiale e ripetere il procedimento fino a tostatura.

Aggiungere la polpa manzo e ripetere il procedimento, infine aggiungere la salsiccia e continuare a tostare. Una volta tostato il tutto bagnare col vino e fare sfumare tutto l'alcol sempre a fiamma viva.

Una volta evaporato il vino aggiungere il doppio concentrato e coprire con acqua, abbassare la fiamma e cuocere per almeno 4 ore aggiungendo di volta in volta acqua tiepida senza mai fare attaccare il ragù (mescolare spesso).

Besciamella

Mettere a sciogliere il burro in pentola e quando comincia a sfrigolare, aggiungere farina e fare un roux classico con una frusta. In una pentola mettere il latte e portare a ebollizione, infine aggiungere roux e sale e mescolare con una frusta fino a consistenza densa ma cremosa.

Matteo Poggi

Ristorante **Al Cambio**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LASAGNA SETTE STRATI ALLA BOLOGNESE

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Stendere in una teglia alta un velo di besciamella. A parte cuocere la pasta verde e raffreddarla in acqua e ghiaccio, infine asciugarla e stenderla sul velo di besciamella. Stendere circa due mestoli di besciamella sullo strato di pasta verde, sgranare il ragù sopra la besciamella in modo uniforme su tutta la teglia, infine spolverare con abbondante parmigiano grattugiato.

Ripetere tutto il procedimento fino a raggiungere 7 strati di pasta verde lasciando non farcito l'ultimo a chiusura della lasagna.

Gino Gavazzi e Maria Paola Geroldi

Ristorante **Al Gambero**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PICCIONE DISOSSATO AL ROSMARINO



INGREDIENTI PER 1 PERSONA



*piccione da 650g circa
olio extra vergine di oliva
brodo vegetale (1 mestolo)
aromi: rosmarino, erbe provenzali
sale qb*

PROCEDIMENTO



Disossare il piccione ottenendo petto, cosce, filettini. Quindi fiammeggiare per togliere le ultime impurità. Cuocere le cosce in forno con olio, sale, rosmarino, a 180° per 10 min.

Togliere dal forno croccanti e metterle da parte. Sulla griglia cuocere i filettini per 1-2 minuti. In un tegame, con olio d'oliva e rosmarino, far saltare i petti, a fiamma viva, scaldandoli e rosolandoli per 8-10 minuti.

Salsa

Togliere dal tegame l'olio di cotture, i petti e bagnare con il brodo. Far bollire con erbe provenzali per 5-8 min ed insaporire. Assemblare gli elementi bagnando i petti con la salsa ed aggiungere verdure a piacere.

Jessica Rosval

Ristorante **Al Gatto Verde**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CEDRO SOTTO SALE E ZUCCHERO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Tagliare il cedro a fette di circa 2 mm. Disporre a strati in un contenitore con 3% sale, 10% zucchero, semi di finocchio, semi di coriandolo, 1kg limoni di Sorrento interi (non trattati), 600g acqua, 400g acqua di mare filtrata (oppure soluzione salina al 3,5%), 200g zucchero, cedrina (erba luigia), opzionale: 50g alcol neutro

Supremes di limone

preparare supremes freschi di sfusato amalfitano, limone di Sorrento, femminello

Colatura di alici al limone

250g colatura di alici, scorza di 4 limoni sfusato amalfitano (senza parte bianca), opzionale 1 striscia di buccia leggermente tostata

Latte di mandorla tostato al limone

100g mandorle di Noto (20% mandorle amare), 300g acqua infusa al limone, 10% colatura di alici al limone

Olio al limone

500g olio di vinacciolo, 250g bucce di limone

Marmellata di limone (sfusato amalfitano)

2kg limoni sfusato amalfitano, 15% zucchero, 2% sale, olio extravergine di oliva, succo di limone fresco

Olio piccante all'aglio e origano

500g olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio schiacciati, origano secco, bucce di limone, 20 peperoncini, tagliati a rondelle di circa 1 cm

PROCEDIMENTO



Pressare e lasciare maturare per 3 settimane a 4°C, fino a ottenere una consistenza traslucida e aromatica.

Granita di limoncello al mare (macerazione lunga): tagliare i limoni a fette sottili eliminando i semi. Unire acqua, acqua di mare e cedrina. Mettere sottovuoto o coprire e lasciare in macerazione per 72 ore a 4°C. Pressare e filtrare. Aggiungere lo zucchero (20–25% del peso del liquido) e bilanciare. Aggiungere eventualmente l'alcol. Congelare e raschiare regolarmente oppure mantecare per ottenere una grana fine. Mantenere separati per preservare le diverse acidità e profili aromatici.

Unire tutti gli ingredienti in un contenitore sigillato. Infondere a 45–50°C per 1 ora. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 12 ore. Filtrare.

Bollire l'acqua con bucce di limone fino a ottenere un colore giallo intenso, poi filtrare e raffreddare. Frullare le mandorle con l'acqua aromatizzata. Filtrare per ottenere un latte liscio.

Jessica Rosval

Ristorante **Al Gatto Verde**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CEDRO SOTTO SALE E ZUCCHERO

Condire con la colatura al limone

Utilizzare le bucce dei limoni già spremuti, arrostiti lentamente (preferibilmente alla brace o griglia). Mettere sottovuoto con l'olio. Cuocere a 70°C per 24 ore. Raffreddare e lasciare in infusione per 1 settimana. Filtrare.

Tagliare i limoni in quarti.

Sbollentare per 3 volte partendo da acqua fredda, portando a ebollizione e raffreddando subito.

Cuocere con acqua a coprire, zucchero e sale fino a quando risultano morbidi e leggermente caramellati.

Frullare aggiungendo olio extravergine e succo di limone fresco. Raffreddare.

Mandorle tostate al limone: tostare le mandorle di Noto nell'olio al limone. Legare con la marmellata di limone per ottenere una consistenza granulosa.

Scaldare l'olio con aglio, origano e bucce di limone fino a 80°C. Spegnerne il fuoco e aggiungere i peperoncini. Lasciare in infusione fino a completo raffreddamento.

Filtrare.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Comporre il piatto lavorando su temperature e contrasti. Granita (fredda, salina, leggermente amara). Supremes di limone (freschezza e acidità). Cedro (dolce, amaro, conservato). Mandorle (grasse, tostate, strutturali). Latte di mandorla (rotondità e umami). Gocce di colatura. Olio piccante per tensione. Terminare con erbe fresche agrumate come cedrina e melissa.

Nicola Fossaceca

Ristorante **Al Metrò**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BRODETTO ALLA MODA DI SAN SALVO



INGREDIENTI PER 2 PERSONE



1,5kg di pesci misti: razza, triglia, scorfano, pescatrice, seppia, calamaro, gallinella di mare, pesce prete, scampo e cicala di mare
2Kg pomodoro "Mezzotempo" (un pomodoro autoctono della zona del vastese)
100g Olio extra vergine di oliva
1 spicchio di aglio rosso di Sulmona
100g peperone verde
50g tra foglie e gambi di prezzemolo

PROCEDIMENTO



Eviscerare e sfilettare tutti i pesci. Tenere da parte tutte le lische. In un tegame di terracotta, aggiungere olio, aglio, prezzemolo, peperone e 1 kg di pomodori "mezzotempo".

Portare a bollore e aggiungere le lische di tutti i pesci, aggiungere un pizzico di sale e 200g di acqua circa e cucinare per 20 minuti.

Raffreddare e filtrare recuperando tutto il liquido.

Ricominciare una nuova cottura con il coccio di terracotta. Fare un leggero soffritto con olio, aglio, prezzemolo, peperone, 1 kg di pomodori mezzotempo e aggiungere tutto il brodo precedente, ottenuto dalle lische e portare a bollore.

Inserire i filetti di pesce rispettando l'ordine, dal più consistente al più delicato. Il tempo totale di cottura non deve superare i 2 minuti.

Aggiungere quindi prezzemolo tritato e olio extravergine di oliva. Servire ben caldo, ancora in ebollizione.

Crescenzo Scotti

Ristorante **Alici**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

A MODO MIO - LA GENOVESE IN COSTIERA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta all'uovo

Impastare 412g di farina con 262g tuorli

Ripieno (genovese)

carne per genovese 500g, olio extravergine di oliva Marfuga Riserva 150ml, cipolle di Montoro 1kg, sale qb

Jus di Cipolla

cipolle di Montoro 500g, sale grosso 2 kg

Gel di cipolla

cipolla rossa di Tropea 100g, acqua 100g, zucchero 100g, aceto di lampone 100g, agar agar 2g

Spuma di pecorino

latte di vacca agerolese 300g, pecorino dei Monti Lattari 200g, panna fresca 34% 200g

PROCEDIMENTO



Pasta

Impastare in planetaria fino a ottenere una massa liscia. Riposo in frigo 12 h in sottovuoto.

Ripieno

Pelare e tagliare a julienne le cipolle. In casseruola capiente, scaldare l'olio e rosolare la carne fino a intensa caramellizzazione. Aggiungere le cipolle, salare e cuocere a fuoco basso circa 4 h mescolando di tanto in tanto. Dopo circa 4 ore, estrarre la carne e raffreddare.

Continuare la cottura delle cipolle fino a ottenere una massa lucida e caramellata. Frullare e filtrare raccogliendo solo il succo. Amalgamare la carne con il succo fino a ottenere una massa morbida.

Colare in stampi 2x2 cm e raffreddare.

Jus di cipolla

Disporre uno strato di sale in teglia, adagiare le cipolle e coprire con il restante sale. Cuocere a 180 °C per 50 min. Pelare, inserire sottovuoto e cuocere 12 h a 80 °C. Estrarre il succo filtrandolo accuratamente. Ridurre fino a 106 °C ottenendo una salsa densa e lucida.

Cenera di cipolla

Caramellare gli scarti del jus, essiccare e frullare.

Gel di cipolla

Pelare e tagliare finemente la cipolla. Scaldare acqua, zucchero e aceto. Versare la cipolla nello sciroppo e lasciare in infusione 2 h. Filtrare. Pesare 200 g di liquido, aggiungere agar agar e portare a bollore. Raffreddare fino a gelificazione, poi frullare e setacciare.

Crescenzo Scotti

Ristorante **Alici**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

A MODO MIO - LA GENOVESE IN COSTIERA

Spuma di pecorino

Scaldare il latte senza bollire. Aggiungere il pecorino e sciogliere completamente. Filtrare, unire la panna e amalgamare. Versare in sifone, caricare con una cartuccia e mantenere a 40 °C.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Stendere la pasta a 1 mm, inumidire la sfoglia con un nebulizzatore. Disporre il ripieno, coprire e sigillare eliminando l'aria. Coppare i tortelli e cuocerli 4 min in acqua salata. Mantecare in padella con 50 g di burro di bufala fino a ottenere una finitura lucida e cremosa.

Disporre i tortelli in linea. Su ogni tortello apporre un punto di gel di cipolla e un pizzico di polvere di cipolla. Tra un tortello e l'altro realizzare 3 punti di spuma di pecorino.

Servire con la glassata di jus di cipolla.

Davide Palluda

Ristorante **All'Enoteca**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

FINANZIERA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*12 polpettine di salsiccia di Bra
20 creste di gallo
4 filoni di vitello
4 animelle di vitello
2 cervella di vitello
4 fegatini di coniglio
150g filetto di maiale
2 funghi porcini sott'aceto
1\2 Cipolla bionda
2 foglie di lauro
100cl di marsala
20cl di aceto
50cl di fondo bruno
q.b. sale, pepe, burro e farina*

PROCEDIMENTO



Lasciar spurgare i fegatini in latte e ghiaccio per 3 ore, cuocere per 15 minuti le animelle e le creste in un court boullion classico e successivamente raffreddarle in acqua e ghiaccio, quindi sbianchire i filoni e le cervella per facilitarne la pulizia della pellicola esterna.

In una padella sciogliere un paio di noci di burro e far rosolare le polpettine, i filoni, le animelle, le cervella, i fegatini, il filetto di maiale e le creste precedentemente infarinate e tagliati a pezzi. Per ogni tipo di interiora, una volta ultimata la rosolatura bisognerà sgrassare la padella e deglassare con il marsala, il liquido sarà poi utilizzato per aiutare la cottura delle interiora.

Nel mentre in una casseruola di rame far stufare mezza cipolla tritata con due noci di burro e le foglie di lauro, aggiungere i funghi a pezzi, le interiora e sfumare con l'aceto. Aggiungere il liquido di deglassatura filtrato. A cottura ultimata aggiungere il fondo bruno e lasciar riposare la pietanza con coperchio, per 3-4 minuti in modo da far amalgamare i sapori.

Riccardo Di Giacinto

Ristorante **All'Oro**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CAPPELLETTI IN BRODO ASCIUTTO, PARMIGIANO, ZAFFERANO E LIMONE



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



Brodo

2kg punta di petto di vitello, 50g carote, 50g sedano, 50g cipolle Giarratane
sale qb

Spuma di parmigiano

500g panna fresca, 400g parmigiano grattugiato, 20g albumi

Pasta

500g semola di grano duro, 300g tuorlo, 50 g albume

Impastare tutto insieme mettere sottovuoto e fare riposare un ora in frigorifero prima di usarla

PROCEDIMENTO



Mettere 1 kg di punta di vitello e la metà delle verdure precedentemente lavate e pulite, in acqua fredda e far cuocere per 5-6 ore a fuoco lento. Filtrare e freddare il brodo. Prendere il restante degli ingredienti ed iniziare un nuovo brodo ma al posto dell'acqua fredda come fatto in precedenza, usare il brodo freddo appena fatto, far cuocere per altre 5 ore per ottenere un doppio brodo molto ricco di collagene, che freddato formerà una gelatina naturale che sarà poi il ripieno dei nostri cappelletti. filtrare aggiustare di sale e preparare le capsule per il ripieno dei cappelletti.

Una volta fredde le capsule inserire la gelatina formando i cappelletti con la pasta all'uovo. Procedere quindi con la preparazione della spuma di parmigiano.

Portare a bollore la panna togliere dal fuoco inserire il parmigiano frullare e passare a un colino, unire i bianchi d'uovo e mettere in un sifone con una ricarica tenere in caldo a circa 45gradi a bagno Maria per il momento del servizio.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Cuocere i cappelletti in acqua bollente e servirli in un piatto con la spuma di parmigiano, aggiungere qualche pistillo di zafferano di Navelli, una leggera grattugiata di limone bio e servire.

Mario Porcelli

Ristorante **Alpenroyal Gourmet**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LA PAPPARDELLA AL GRANO ANTICO SENATORE CAPPELLI, TARTUFO NERO E BURRO DEL MASO VALIN



INGREDIENTI PER 8 PERSONE



300g farina 00
100g semola rimacinata
100g farina Senatore Cappelli
325g tuoli
8g sale
4g olio EVO

Burro al tartufo

250ml burro pomata, 5g sale, 125g di pasta di tartufo nero

Pasta di tartufo nero

100g tartufo nero tritato, 25g burro

PROCEDIMENTO



Pasta fresca

Unire in planetaria la farina 00, la semola rimacinata, la farina Senatore Cappelli, i tuoli, il sale e l'olio extravergine di oliva. Impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgere l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il riposo, stendere la pasta fino a uno spessore di 1,5 mm. Ricavare quindi delle pappardelle lunghe circa 100 cm e larghe 3 cm. Cuocere in abbondante acqua salata.

Pasta di tartufo nero

Pulire accuratamente il tartufo nero eliminando ogni residuo di terra. Tritarlo finemente e trasferirlo in un pentolino con il burro. Far sciogliere lentamente a fuoco dolce, quindi frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Burro al tartufo

Inserire nella planetaria il burro pomata, il sale e la pasta di tartufo nero. Lavorare fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo.

Alberto Bettini

Ristorante **Amerigo Dal 1934**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

"MINISTRONE" DI VERDURE DI STAGIONE IN DUE TEMPERATURE



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Minestrone

500g carote, 500g sedano, 500g cipolla, 300g zucchine verdi bolognesi, 200g zucchine gialle, 500g fagioli borlotti, 500g fagiolini, 1kg bietola, 200g pomodori rossi

"Counza" di patate e lardo

1kg patate, 300g lardo, 5g rosmarino, 1 spicchio d'aglio, 400g parmigiano

PROCEDIMENTO



Lavate le verdure e tagliatele a cubi di mezzo cm. Cuocete tutto separatamente in padella, tenendo le verdure croccanti in modo che il minestrone sia abbastanza asciutto, unitele fra loro, aggiustando sale e pepe. Tagliate la bietola a listarelle e sbollentatela in acqua salata. Unite tutte le verdure e aggiustate di sale e olio utilizzando la bietola come legante.

Bollite le patate ed una volta cotte, passatele nel tritacarne con il lardo, unendo il rosmarino e l'aglio tritato.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



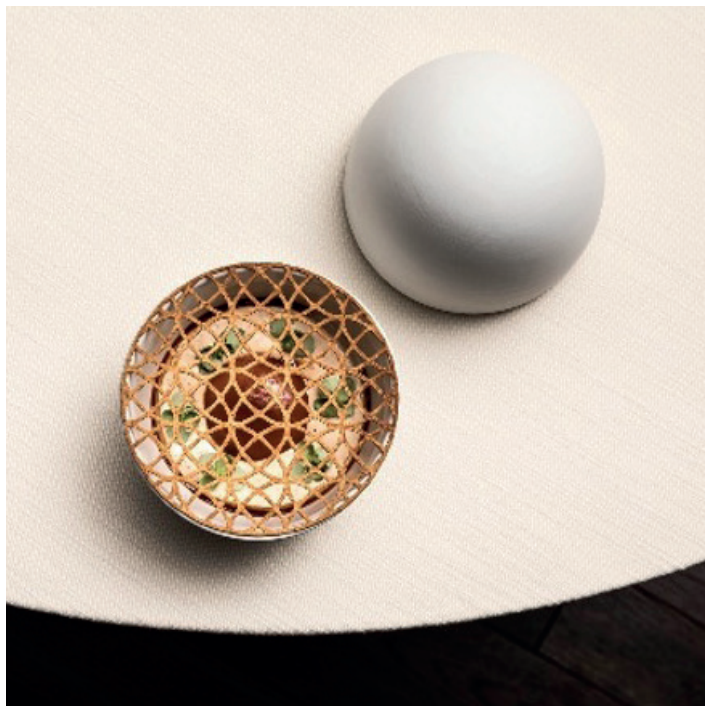
Al momento del servizio gratinate la porzione di "counza" in salamandra con un poco di Parmigiano. Adagiatela sul piatto bollente con sopra il minestrone a temperatura ambiente. Completate il piatto con il pomodoro tagliato a piccoli pezzi, olio extravergine, sale e pepe.

Andrea Aprea

Ristorante **Andrea Aprea**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

UOVO IN PURGATORIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*Uovo a bassa temperatura 4 uova
Cipolla stufata 80g
Cialde di pane 4 pz
Glassa per uova 100g
Intingolo al purgatorio 200g
Spuma di pane 400g
Germogli di basilico q.b.
Sale Maldon q.b.*

PROCEDIMENTO



Uovo a bassa temperatura

Uova bio 4 pz. Cuocere a 63°C per 45 minuti con roner.

Cipolla stufata

Cipolla di Montoro 300 g, olio evo, burro no lattosio 25 g + 15 g, sale e pepe q.b. Tagliare a julienne e stufare in una pentola coperta per circa 2 ore.

Spuma di pane

Pane raffermo 500 g, panna senza lattosio 160 g, brodo vegetale 300 g, scalogno 140 g, vino bianco 65 g, burro 40 g, olio evo, sale e pepe q.b.

Rosolare scalogno e burro, aggiungere pane tostato e sfumare con vino. Portare a cottura con brodo. Unire panna, frullare, filtrare e inserire in sifone (2 cariche).

Cialda di pane

Pangrattato 90 g, farina integrale 90 g, aceto bianco 50 g, isomalto 25 g, burro no lattosio 50 g, acqua 85 g, sale 7 g.

Tostare la farina, unire ingredienti e impastare fino a ottenere un composto liscio. Riposo 6 ore. Stendere e cuocere a 160°C per 11 minuti.

Andrea Aprea

Ristorante **Andrea Aprea**

 Stelle MICHELIN, Italia 2026

UOVO IN PURGATORIO

Glassa per uova

Pelati 300 g, cipolla 120 g, basilico, olio evo, xantana 0,5 g, sale e pepe q.b.

Rosolare la cipolla, aggiungere il pomodoro e cuocere 1 ora. Frullare e filtrare.

Intingolo al purgatorio

Uova 15, pelati 600 g, datterini 150 g, cipolla 80 g, basilico 40 g, sale e olio q.b. Rosolare la cipolla con le uova, aggiungere i pomodori e cuocere 2 ore. Passare, ridurre, profumare con basilico e filtrare.

Angelo Sabatelli

Ristorante **Angelo Sabatelli**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TATIN DI LAMPASCIONI, VIN COTTO DI FICHI, GELATO DI PATATE ARROSTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Gelato di patate al forno

1kg patate, 50g olio extra vergine di oliva, 1 rametto di rosmarino, 1l latte intero, 90g miele, 12g sale, 30g burro nocciola

Glassa vin cotto – balsamico

20g vin cotto di fichi, 20g aceto balsamico tradizionale di Modena, 16 lampascioni, 100g vin cotto di fichi, 4 dischi di pasta sfoglia di 7cm di diametro e 4mm di spessore sale maldon

PROCEDIMENTO



Lavare, pelare e tagliare le patate a fette, a fuoco medio alto saltarle con l'olio evo fino a quando saranno di un colore nocciola scuro, aggiungere il rosmarino e metterle in teglia e infornarle per 30 minuti a 180°C. Nel frattempo in una pentola mettere il latte con tutti i restanti ingredienti tranne il burro nocciola, portare a bollore e aggiungervi le patate cotte, coprire e lasciare in infusione per 1 ora.

Trascorso questo tempo scolare, recuperare il latte e 250 gr di patate (con le restanti patate farci delle crocchette) e frullatele bene con il burro nocciola e versate in un bicchiere da pacojet, abbattete a -21, pacossare all'occorrenza. Nota: la quantità è superiore a quella richiesta nella ricetta, farne meno ne pregiudicherebbe il risultato.

In un piccolo biberon dosare salsa, mettere il vin cotto con l'aceto balsamico, mischiare bene e conservare. Eliminare la parte della radice e la pellicina esterna dei lampascioni, metterli in acqua fredda e cambiarla almeno 4 volte al giorno per due giorni.

Con la mandolina tagliare i lampascioni a fette di circa 3mm e rimetterli in acqua facendo lo stesso procedimento sopra citato per altri due giorni.

Sbollentate per due minuti le fette di lampascione, abbattete in acqua fredda e ripetete il cambio di acqua per altri due giorni. Riempire la base degli stampini di 7 cm di diametro con un filo di vin cotto di fichi, disporre a raggiera i lampascioni scolati bene e asciutti, coprire con la sfoglia e cuocere a 180°C per circa 8-10 minuti, sformare e pennellare con altro vin cotto e alcuni fiocchi di sale maldon, completare con una quenelle di gelato e alcune gocce di glassa vin cotto-aceto balsamico, servire.

Reimund Brunner

Ristorante **Anna Stube**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

MELANZANA, POMODORO, CACIOCAVALLO



INGREDIENTI PER 2 PERSONE



300g di melanzane
100g di datterini gialli
100g di datterini rossi
2 scalogni
sale, pepe
20g di olio di oliva
150g di caciocavallo
50g di latte
80g di panna

PROCEDIMENTO



Pelare le melanzane e bucherellarle con un ago.

Friggerle a 165°C finché non risultano ben dorate, quindi metterle a scolare sulla griglia. Preriscaldare il forno a 175°C e cuocere le melanzane per circa 45 minuti. Nel frattempo, prendere i pomodori datterini gialli e rossi e cuocerli separatamente con lo scalogno, facendoli ridurre il più possibile fino ad ottenere una consistenza cremosa. Frullare e poi passare al setaccio.

Grattugiare a mano il caciocavallo e tenerlo da parte. In una pentola scaldare latte e panna fino a raggiungere i 90°C, quindi aggiungere il caciocavallo. Frullare il composto, setacciarlo e versarlo in un sifone, caricandolo con due cariche.

Aurelio Barattini

Ristorante **Antica Locanda di Sesto**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

PASTA E FAGIOLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



650g fagioli borlotti secchi
250g pasta ditalino al farro
6 spicchi d'aglio
2 cipolle rosse
2 carote
2 coste di sedano
Rametti di rosmarino
Rametti di salvia
100g lardo
2 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO



La sera precedente mettere in ammollo i fagioli con 4-5 teste di aglio e la salvia. Al mattino scolare i fagioli e metterli in una nuova pentola con acqua, aglio, salvia e olio EVO. Far bollire per circa 2 ore e mezza. Preparare un trito di sedano, carota e cipolla e soffriggerlo con un po' di olio. Quando i fagioli sono cotti, scolarli conservando l'acqua di cottura.

Tenere da parte una porzione di fagioli e passare i restanti nella pentola del soffritto. Passare i fagioli insieme al soffritto e rimettere sul fuoco aggiungendo 3-4 mestoli di acqua di cottura.

In un pentolino preparare un fondo con olio, lardo, peperoncino, rosmarino e salvia. Soffriggere leggermente e aggiungere il brodo di fagioli filtrato (solo la parte liquida). Unire il concentrato di pomodoro e portare a ebollizione regolando la densità con acqua di cottura. Dopo circa 20 minuti aggiungere la pasta e cuocere per circa 15 minuti.

Completare con i fagioli interi messi da parte e aggiustare di sale. Servire con un filo di olio EVO, pepe nero ed una foglia di salvia.

Peppe Guida

Ristorante **Antica Osteria Nonna Rosa**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

GAMBERO DA NORD A SUD



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Acqua di mare

2 foglie di cavolo rosso, 50g di acqua di cozze, 50g di acqua, 2g di agar agar in polvere

Sabbia di gamberi

5g di riso Carnaroli, 10g di teste di gambero, sale, pepe

Olio alla pigna

1 pigna fresca, 200g di olio extravergine d'oliva

Spugna alla pigna

1 uovo, 2 tuorli, 300g di farina, di clorofilla di basilico, 20g di olio alla pigna, 20g di latte fresco

Gamberi

360g di gamberi sgusciati, pepe nero, sale

Finitura

20g di ricotta fresca, la scorza di 1 mandarino, 10g di farina di alici, 10g di farina di tartufo nero, 10g di farina di porcini, 10g di farina di finocchietto

PROCEDIMENTO



Acqua di mare

In una pentola portare gli ingredienti a 60°C. Quando le foglie di cavolo cominceranno a tingere l'acqua, toglierle, filtrare il liquido e addensarlo con l'agar agar.

Sabbia di gamberi

Tostare, senza olio, il riso con il succo delle teste dei gamberi e cuocerlo con acqua calda per 30-35 minuti (deve risultare stracotto).

Stendere il composto su un tappetino di silicone (tipo Silpat) e disidratarlo per 24 ore. A questo punto soffiare il riso in olio a 210°C per pochi secondi, farlo asciugare e frullarlo grossolanamente.

Per l'olio alla pigna: Spaccare la pigna, metterla sottovuoto con l'olio per una notte a 52°C e filtrare.

Spugna alla pigna

Mescolare gli ingredienti insieme per ottenere un impasto omogeneo. Bucare sul fondo, in tre parti, dei bicchieri di plastica (da usare come stampini), riempirli per 3/4 con il composto ottenuto e passarli al micro-onde per 30 secondi alla massima potenza.

Gamberi

Battere al coltello i gamberi e condirli con sale, pepe e olio.

Peppe Guida

Ristorante **Antica Osteria Nonna Rosa**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

GAMBERO DA NORD A SUD

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Nei piatti di portata porre una maschera a forma di Italia da utilizzare come stampo per sagomare il battuto di gamberi. Decorare con schizzi di acqua di mare, a simulare le onde.

Diluire la ricotta con un filo d'olio e d'acqua e distribuirli a macchie sui gamberi, dalle Alpi in giù. Procedere con la scorza di mandarino e le farine (polveri ottenute disidratando e frullando alici, porcini, tartufo e infiorescenze di finocchietto) distribuendole sui territori di appartenenza.

Finire con la sabbia lungo le coste e la spugna sbriciolata sull'Appennino centrale, dalla Calabria all'Emilia.

Juri Riccato

Ristorante **Antica Trattoria Da Miculan**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

LOMBO DI VITELLO ALLE ERBE CON MILLEFOGLIE DI PATATE E BARBABIETOLA, CHAMPIGNON TRIFOLATO, INDIVIA BELGA BRASATA E ASPARAGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*1 lombo di vitello
200g erbe miste
1 petto di pollo
200ml panna fresca
qb speck a fette
3 patate
1 barbabietola
4 pezzi champignon
1 indivia belga
12 asparagi verdi
1 porro
qb brodo
qb fondo bruno di vitello
qb sale*

PROCEDIMENTO



Frulla il petto di pollo con erbe e panna per ottenere una crema.

Sigilla il lombo di vitello in padella, spalma la farcia, avvolgi nello speck e pellicola, poi cuoci sottovuoto a 52 °C per 2 ore.

Affetta patate e barbabietola, alterna su teglia, copri e cuoci a 140 °C per 40 minuti; lascia raffreddare. Frulla scarti dei funghi con porro e brodo, usa la crema per farcire i champignon.

Sbollenta asparagi e indivia belga, saltali in padella. Rosola velocemente il lombo, affetta e servi con millefoglie, funghi farciti, verdure brasate e fondo bruno di vitello.

Pietro Zito

Ristorante **Antichi Saporì**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE, OLIVE NERE ALLA BRACE, RICOTTA STAGIONATA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



300g di orecchiette
500g di fave secche decorticate
200g di olive nere "coratina"
olio extra vergine d'oliva di "coratina"
sale, pepe bianco
1 carota,
1 patata
4 pomodorini al filo
1 costa di sedano
50g di ricotta di pecora stagionata

PROCEDIMENTO



Purè di fave

In una pentola capiente mettere le fave secche decorticate, coprirle di acqua fredda e aggiungere le verdure a pezzi (patata, sedano, carota, pomodorini), olio, e pepe bianco. Quando le fave si saranno ben cotte (circa 2 ore) fare raffreddare e setacciare la purea.

Arrostire le olive nere e successivamente togliere il nocciolo, è preferibile utilizzare olive cultivar coratina il cui sapore amaro ben si sposa con il purè e la ricotta.

Cuocere le orecchiette al dente, saltarle in padella con il purè di fave, servirle nel piatto aggiungendo le olive alla brace denocciolate, della ricotta di pecora stagionata grattugiata e olio extra vergine d'oliva.

Gaetano Trovato

Ristorante **Arnolfo**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

ORTICA, ZAFFERANO "CROCUS", AGRUMI



INGREDIENTI



300g ricotta di pecora
500g ortica fresca
100g parmigiano reggiano
2 tuorli d'uovo
Noce moscata qb
2 limoni (scorza)
10g pasta di limone
5g agume candito
500ml panna fresca
2g zafferano
2 scalogni
50ml vino bianco
300g sale grosso
200g zucchero

PROCEDIMENTO



Gnudi

Mettere a scolare in un setaccio la ricotta per una notte in frigorifero.

Sbollentare le ortiche, strizzarle e tritarle finemente; unire il trito al composto di ricotta insieme alla scorza di limone e la noce moscata e aggiustare di sale. Trasferire il tutto in degli stampi a forma di quenelle, cuocere a 100°C vapore per 3 minuti. Far raffreddare e poi sformare.

Salsa allo Zafferano

Tagliare lo scalogno a julienne e renderlo fondente in padella con poco olio; sfumare con vino bianco e lasciar evaporare la parte alcolica. Unire la panna con lo zafferano, far ridurre del 50%, filtrare allo chinois e raffreddare.

Salsa all'ortica

Sbollentare 100 gr di ortica fresca per 1.5 minuti in acqua bollente, quindi mettere in acqua e ghiaccio e strizzare bene. In un'altra casseruola rendere fondente lo scalogno a julienne; unire il tutto all'ortica precedentemente strizzata e tritata e frullare aggiungendo se necessario poco brodo vegetale, fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea. Setacciare il tutto e raffreddare.

Foglie di ortica fritta

Sfogliare le foglie più piccole, friggerle in olio a 170°C per 40 secondi e mettere in una placca con carta assorbente.

Gaetano Trovato

Ristorante **Arnolfo**

 Stelle MICHELIN, Italia 2026

ORTICA, ZAFFERANO "CROCUS", AGRUMI

Limone salato

Mettere sottovuoto sale grosso, zucchero e limoni.

Cuocere a 85°C vapore per 3 ore. Tagliare a 4 i limoni avendo cura di togliere i semi.

Preparare una soluzione TPT di acqua e zucchero e mettere sottovuoto. Cuocere a 85°C vapore per 4 ore.

Una volta ultimata la cottura, frullare il limone aggiungendo poco liquido se necessario, setacciare e tenere in frigo.

Alex e Vittorio Manzoni

Ristorante **Assonica**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LUMACHE, FORMAI DE MUT E ASPARAGI SELVATICI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Lumache

500g lumache fresche, 1 spicchio d'aglio, 100g vino bianco, 150g acqua, 10g aceto, 10g sale, 1 foglia di alloro

Finitura lumache

fondo bruno di vitello q.b., burro q.b., sparagi selvatici in conserva, 100g asparagi selvatici

Marinatura

200g acqua, 100g vino bianco, 50g aceto, 30g zucchero, 10g sale, 1 anice stellato, 2g pepe in grani, 2g bacche di ginepro, 1 spicchio d'aglio

Finitura

forma de Mut stagionato 3 anni (grattugiato), pepe macinato fresco, estratto di alloro, erbe aromatiche fresche

PROCEDIMENTO



Lumache

Lavare accuratamente le lumache in acqua tiepida con aceto, ripetendo più volte fino a eliminare la bava. Sbollentare in acqua bollente per 10 minuti. Raffreddare, sgusciare ed eliminare l'intestino.

Cottura sottovuoto

Inserire le lumache in un sacchetto sottovuoto con aglio, vino bianco, acqua, aceto, sale e alloro. Cuocere a 85 °C per 3 ore. Raffreddare e conservare nel liquido di cottura.

Asparagi selvatici

Portare a bollore tutti gli ingredienti della marinatura. Lasciare raffreddare in infusione, quindi filtrare. Riportare a bollore e cuocere gli asparagi per pochi minuti mantenendoli consistenti. Raffreddare rapidamente e tagliare a pezzetti.

Finitura

Rigenerare le lumache nel loro fondo, quindi glassarle in padella con fondo bruno e burro fino a ottenere una consistenza lucida.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre le lumache alla base del piatto. Aggiungere gli asparagi marinati. Completare con estratto di alloro, erbe aromatiche fresche, Formai de Mut grattugiato e una macinata di pepe.

Giorgio Bartolucci

Ristorante **Atelier Restaurant**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TORTELLI NON RIPIENO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta all'uovo

farina 00 350g, semola rimacinata g 150, uova intere n°3, tuorli d'uovo 150g, una goccia di aceto

Spuma di patate

patate di Beura 300g, panna fresca 120g, olio di oliva 40g, sale q.b.

Lumache

lumache spurgate e lessate n°20, scalogni n°3, burro 20g, Marsala 100g, alloro, aglio, burro al prezzemolo 50g, noci sminuzzate 20g

Croccante di Noci

farina 00 300g, nocciole sminuzzate 100g, acqua frizzante 200g, tuorli d'uovo 20g, acqua 100g, sale 12g, burro 150g

Aria di prezzemolo

prezzemolo 80g, acqua 150g, sale 1 pizzico, lecitina di soia 0,7g

PROCEDIMENTO



Pasta fresca

Impastare tutti gli ingredienti per la pasta, lasciare riposare in frigo per due ore.

Lumache

Rosolare lo scalogno tagliato sottilmente nel burro con alloro e aglio, aggiungere le lumache e sfumare col marsala. Cuocere per una decina di minuti (finché non risultano morbide), ritirare dal fuoco e mantecare con il burro al prezzemolo e le noci sminuzzate.

Croccante di noci

Impastare tutti gli ingredienti, stendere sottilmente in una placca e cuocere a 170 gradi per 15-20 minuti.

Aria al prezzemolo

Sbollentare il prezzemolo e frullarlo con 100 gr della sua acqua, passare al chinoise. Aggiungere la lecitina di soia ed emulsionare con l'aiuto di un frullatore ad immersione per formare la schiuma.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Sifonare la patata in una fondina ben calda, sistemarvi sopra i nostri tortelli chiusi ad anello e riporre nel loro interno una lumaca ben intrisa nella sua salsa di burro, prezzemolo e noci. Terminare con l'aria al prezzemolo e il crumble di noci.

Vito Mollica

Ristorante **Atto di Vito Mollica**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

GALANTINA DI FAGIANELLA, CASTAGNE, MANDARINO E VIN SANTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Galantina

1 fagianella 600g disossata, 150g castagne cotte e pelate, 150g macinato di vitello, 1 mandarino (scorza), 100ml Vin Santo, sale fino, pepe bianco, noce moscata q.b.

Castagne

300g marroni, 1l acqua, alloro, rosmarino, aglio

Mandarino

500g mandrini, 1g agar agar

PROCEDIMENTO



Farcia

Tagliare grossolanamente le castagne e mixare con il macinato di vitello e gli altri ingredienti. Stendere la fagianella con la pelle verso il basso, distribuire la farcia in modo uniforme e arrotolare strettamente formando un cilindro.

Avvolgere in pellicola resistente e poi con un panno da cucina, legando le estremità.

Cottura

Immergere in brodo leggero con aromi e cuocere a 75° C per circa 50 minuti. Raffreddare liquido per preservare succosità. Scolare e lasciar riposare in pressione per circa una notte.

Castagne

Cuocere le castagne ai carboni, sgusciare e cuocere in un brodo aromatizzato al rosmarino e alloro. Frullare e versare in uno stampo a forma di spicchio di mandarino.

Mandarini

Centrifugare i mandarini e far bollire con l'agar agar, raffreddare e frullare fino ad ottenere un gel lucido e liscio.

Vito Mollica

Ristorante **Atto di Vito Mollica**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

GALANTINA DI FAGIANELLA, CASTAGNE, MANDARINO E VIN SANTO

Per la salsa

Arrostire le ossa della fagianella, sfumare con il vin santo e bagnare con acqua e panna. Far bollire per 50 minuti e filtrare.

Ridurre della metà e aggiungere buccia di mandarino e delle castagne arrostate precedentemente. Lasciare in infusione per circa 8/10 minuti.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Servire la galantina tiepida, adagiare gli spicchi di castagna e infine versare la salsa al tavolo.

Andrea Berton

Ristorante **Berton**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BRODO DI GRANA PADANO, MINISTRONE DI VERDURE



INGREDIENTI



Minestrone d verdure

10g carote, 10g patate, 5g taccole, 5g fagiolini, 5g daikon, 10g fagioli all'occhio, 3 dischi cipolla rossa agrodolce, 3 rondelline cipollotto, 3 cialde di Grana, 3 spicchi crostino di pane, 3 spicchi ravanella, 5g pesto, 25g lenticchie nere beluga, 3 strisce di zucchine grigliate, 2 germoglio basilico, 2 ciuffi di cerfoglio

Brodo di Grana Padano

75g di brodo a porzione, 500g croste di grana, 1 costa cavolo toscano, 100g pomodoro, 3 pz cipolla, 3pz carote, 1 costa sedano

Condimento al sesamo nero

400g sesamo nero tostato in forno, 1 busta di alga nori, cipolle rosse in agrodolce, 500gr di acqua, 150gr di aceto di vino rosso, 100gr di zucchero, 5gr di sale, 1 cipolla rossa tagliate in piccole falde

PROCEDIMENTO



Cuocere le lenticchie in acqua salata per 23 minuti, raffreddare, e condirle con sale olio e gomoso. Cuocere i fagioli all'occhio per 45 minuti in acqua salata.

cuocere le carote e patate al cartoccio sotto la brace, le taccole, il daikon e i fagiolini sbollentarli in acqua e sale, unire tutte le verdure con i fagioli e cndire con sale pepe olio e il condimento al sesamo.

Grigliare le zucchine tagliate a fette sottili sovrapporre 2 fette e tagliarle a metà per il lungo, andare a rivestire in un anello di 6 cm con le zucchine e riempirlo con le lenticchie schiacciare con l'aiuto di un cucchiaio mettere il pesto e terminare con le verdure cotte.

sopra di esse mettere il Grana, il crostino di pane e le verdure crude, ravanella cipollotto germogli, pane e cialda di Grana Padano. Terminare con un filo d'olio al basilico. Al tavolo il cameriere terminerà con il brodo di Grana Padano.

Unire tutti gli ingredienti in una pentola e coprire di acqua, far cuocere per 4 ore a fuoco lento, filtrare e chiarificare a freddo, congelando il brodo in teglia e facendolo scongelare a temperatura ambiente per 24 ore in cella frigorifera. Far tostare il sesamo in forno a 175°C per 10 minuti, poi far raffreddare, nel mentre frullare l'alga nel bimby, aggiungere il sasamo e frullare velocemente per pochi secondi altrimenti esce l'olio del sesamo e diventa una pasta, bisogna ottenere invece una polvere.

Unire in una casseruola l'aceto, l'acqua, il sale, lo zucchero e portare a bollore; versarvi le cipolle, spostare la casseruola fuori dalla fonte di calore e lasciarle raffreddare a temperatura ambiente.

Claudio Mengoni

Ristorante **Borgo San Jacopo**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CANNELLONE DI GENOVESE DI AGNELLO, FINFERLI, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Pasta all'uovo

800g farina 00, 29 tuorli, 1 uovo intero

Genovese di agnello

2kg coscia di agnello disossata, 2kg cipollotti bianchi, 200g carote, 200g sedano, 500g pomodorini ciliegino, 150g burro, 100g olio extravergine di oliva, 200g vino bianco, 3 l re-moillage di agnello, brodo vegetale q.b., timo, rosmarino, alloro q.b., 1 testa d'aglio, sale, pepe q.b.

Farcia

1kg genovese di agnello cotta e pulita, 50g Parmigiano Reggiano 24 mesi
200g finferli, olio all'aglio, sale q.b.

Fonduta

500g panna ridotta, 250g Parmigiano Reggiano 24 mesi

Crema di finferli

500 g finferli puliti, 50g scalogno, 50g burro, broo vegetale, timo, sale q.b.

Finitura

finferli spadellati, tartufo nero, olio al prezzemolo

PROCEDIMENTO



Pasta all'uovo

Impastare farina, tuorli e uovo fino a ottenere una massa liscia e omogenea. Far riposare coperta in frigorifero per 40 minuti. Stendere a 1 mm e ricavare rettangoli da 9x8 cm.

Genovese di agnello

Stufare i cipollotti a julienne con burro e poco brodo. Rosolare separatamente sedano e carote a cubetti con olio, aglio e aromi; unire i pomodorini scottati. A parte, rosolare l'agnello a pezzi con olio, sale e pepe. Unire alle verdure, sfumare con vino bianco, quindi coprire con remoillage. Cuocere dolcemente per 9 ore. Raffreddare e regolare di sapore.

Farcia

Tritare la genovese privata degli aromi. Unire Parmigiano e finferli saltati in olio all'aglio. Aggiustare di sale.

Formatura

Farcire ogni rettangolo con 35 g di composto e chiudere a cannellone.

Claudio Mengoni

Ristorante **Borgo San Jacopo**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CANNELLONE DI GENOVESE DI AGNELLO, FINFERLI, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Fonduta

Ridurre la panna a 500 g, quindi frullare con il Parmigiano fino a ottenere una crema liscia.

Crema di finferli

Stufare scalogno e timo con burro e brodo, aggiungere i finferli, cuocere fino a completa morbidezza, quindi frullare e setacciare.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Cuocere i cannelloni in acqua salata, scolarli e glassarli con poco fondo.

Disporre la crema di finferli sul piatto, adagiare il cannellone, nappare con fonduta, completare con finferli spadellati, lamelle di tartufo nero e gocce di olio al prezzemolo.

Servire caldo.

Pasquale Larea

Ristorante **Borgo Sant'Anna**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PARMIGIANA DI MELANZANE



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Glassa

4 melanzane, 2 pomodori ramati, 10 pomodorini ciliegini, 1 cipolla bianca, basilico q.b., olio q.b., sale q.b.

Colatura

500g mozzarella di bufala, 300g di panna, 200g acqua di governo

Olio Basilico

350g basilico sbollentato, 700g olio di semi

PROCEDIMENTO



Tostare tutto in salamandra frullare regolando addizionando brodo, poi setacciare.

Friggere le perline in olio di semi spellare condire con sale condito e lasciare marinare una notte dopodiché rifriggere.

Frullare e setacciare, condire con sale pepe e olio all'aglio

Concludere glassando le perline nella glassa precedentemente ottenuta.

Frullare portando il composto a 70 gradi per 10 minuti poi filtrare.

Concludere posizionando le melanzane glassate in salamandra per 5 minuti poi ricoprire di polvere di pomodoro e versare la colatura addizionata all'olio al basilico.

Elia Otgianu

Ristorante **Brisla Trattoria**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

BOTTONI DI PIENO



INGREDIENTI PER 10+ PERSONE

Pasta fresca

9 uova pasta gialla, 1kg farina 00, spinaci facoltativi

Ripieno

1/2 spicchio aglio, 1/4 cipolla, 1/2 carota, 1 costa sedano, 100 g pangrattato, 300 g parmigiano, 1 uovo, 50 g brodo, sale, pepe, noce moscata

Crema di parmigiano

3l panna, 240g cipolla, 600g vino bianco, 1320g parmigiano, burro, alloro, sale, pepe, fecola q.b.

Jus di vitello

Fondo bruno di vitello, sedano, carota, cipolla, aglio, vino bianco, rosmarino

Olio verde

1l olio di semi, 2 mazzi prezzemolo

Finitura

Germogli, timo, maggiorana

PROCEDIMENTO



Pasta fresca

Impastare uova, farina e spinaci; far riposare 2 ore.

Ripieno

Stufare le verdure tritate, unire pangrattato e tostare. Mescolare con parmigiano, uovo, brodo e spezie fino a ottenere un composto compatto.

Crema di parmigiano

Stufare la cipolla con burro e aromi, sfumare con vino bianco, aggiungere panna, ridurre, unire parmigiano e frullare.

Olio verde

Frullare prezzemolo e olio caldo a 100 °C, poi filtrare.

Ettore Patrignanelli

Ristorante **Burro & Alici**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

OSSOBUCCO DI TONNO ROSSO DRY AGED CON CREMA DI PATATE ALLE VONGOLE, CURCUMA, PISELLI E POMODORO BRUCIATO



INGREDIENTI

150g tonno rosso
100g patate
acqua di vongole q.b.
50g piselli freschi
50g burro
50g pomodori infornati e frullati
Farina q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
1 cipolla rossa
1 patata viola

PROCEDIMENTO

Eviscerare il tonno rosso e passarlo nel maturatore per circa 20 giorni.

Crema di patate

Sciogliere il burro, cuocere la patata tagliata finemente con poca cipolla e aggiungere acqua di vongole, curcuma, sale, pepe e frullare il tutto.

Scottare in acqua bollente i piselli e la cipolla rossa e freddare in acqua e ghiaccio.

Cuocere in forno a 220° i pomodorini e frullare. Scottare il tonno già infarinato nel burro e finire la cottura in forno a 180° per 5 minuti.

Friggere le patate viola per la decorazione.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO

Mettere la crema di patate, curcuma e vongole sul fondo del piatto; adagiare il tonno e guarnire con i piselli freschi scottati, la salsa di pomodori bruciati e le chips di patate viola.

Andrea Incerti Vezzani

Ristorante **Ca' Matilde**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BOMBA DI RISO CON RAGÙ DI PARMIGIANO REGGIANO E CREMA DI PISELLI



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



100g di cipolla tritata
100g di carota tritata
60g di sedano tritato
cucchiari olio extra vergine d'oliva
30g di burro
100g parmigiano grattugiato
Passata di pomodoro
Basilico
200g di croste di Parmigiano lessate

Bomba

500g di riso Carnaroli, 200g di prosciutto cotto a fette non troppo sottili, 200g di panna, 1 mozzarella fiordilatte, Parmigiano-Reggiano grattugiato, 50g di burro

Crema di piselli

200g di piselli, 30g di porri, 30g burro, 150g di latte, sale e noce moscata

PROCEDIMENTO



Crema di piselli

Fate soffriggere i porri con il burro, aggiungete i piselli precedentemente lessati, sale, noce moscata ed il latte, fate cuocere per qualche minuto poi frullate e passate al setaccio fine.

Preparare il ragù soffriggendo sedano, carote e cipolla tritati con poco olio e burro, poi aggiungete le croste del parmigiano reggiano tritate grossolanamente, in fine la salsa di pomodoro e il basilico e lasciate cuocere per 30 minuti circa.

Bomba

Imburrate le pareti dello stampo, foderatelo con le fette di prosciutto cotto (in modo che ricadano un po' fuori dai bordi).

Cuocete il riso in abbondante acqua salata e scolatelo quando è a metà cottura (circa 8-9 min). Condite il riso con il burro, la panna, la mozzarella e il parmigiano-Reggiano, amalgamate bene il tutto.

Versate il riso nello stampo da forno e coprite la parte superiore con i lembi di prosciutto cotto che fuoriescono dallo stampo. rigiratela nel piatto, conditela con il ragù di croste di Parmigiano Reggiano e la spuma di piselli.

Federica Rossini

Ristorante **Cacciatori**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

POLLO ALLA CACCIATORA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

*1 pollo ruspante
2 cipolle bionde
2 rametti di rosmarino
1 bicchiere di vino bianco secco
3 pomodori maturi (varietà perino, se varietà
spicchio di sole anche 6)
olio extra vergine di oliva
sale
noce moscata*

PROCEDIMENTO

Pulire il pollo, lavarlo e tagliarlo in 12 pezzi ed affettare finemente le cipolle.
Scottare i pomodori, pelarli, eliminare l'acqua e tritarli grossolanamente.
Scaldare un tegame con l'olio EVO e aggiungere il pollo facendolo rosolare da entrambi i lati.
Una volta rosolato il pollo, aggiungere la cipolla, i pomodori, il rosmarino e il vino bianco.

Salare e aggiungere la noce moscata, assaggiare per controllarne l'equilibrio.
Coprire il tegame e procedere a cottura lenta per circa 30 minuti.
Qualora il pollo tendesse ad asciugare troppo aggiungere mezzo bicchiere di brodo caldo.
Prima di servire verificare la cottura, che può variare per dimensioni e qualità dell'animale.

Federico Malinverno

Ristorante **Caffé La Crepa**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

TORTELLI AMARI ALL'ERBA SAN PIETRO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Tortelli

Un etto di farina tipo '1' ogni uovo (allevato a terra). Niente altro. Se si devono preparare tagliatelle si considera un uovo a testa

Ripieno

2kg di erbe miste (secondo stagione), 200g di cipolle bianche, 1 spicchio d'aglio, 20g di salvia, 100g di burro artigianale, 200g di formaggio (Gana Padano stagionato), 50g di pane grattugiato (di recupero), sale q.b., erbe amare q.b. (denominata San Pietro), 1 uovo (allevato a terra), mezza noce moscata

PROCEDIMENTO



Si parte dalla classica fontana. Si mescolano molto bene uova e farina aiutandosi all'inizio con una forchetta, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico da cui, dopo una mezz'oretta di riposo, si prepara la sfoglia (molto meglio con il mattarello e l'asse di legno).

La sfoglia va tagliata a parziale asciugatura. Quando la superficie è asciutta ma non secca, si arrotola il foglio di pasta e si ricavano i formati voluti. Cuocere le erbe, strizzarle bene e macinarle nel passaverdure. Nel frattempo cuocere nel burro la cipolla tritata e l'aglio (intero del proprio involucro).

A cottura ultimata togliere gli ingredienti, aggiungere quindi la salvia che dovrà rosolarsi bene affinché diventi croccante. Togliere anche la salvia, ed unire le erbe al condimento ottenuto da cipolle più aglio più salvia, cuocere e rosolare il tutto per dieci minuti.

A fine cottura unire le erbe amare finemente tritate, lasciandole raffreddare per poi amalgamarle con uova, formaggio, pane grattugiato, noce moscata, sale. Composto così il ripieno, bisognerà avvolgerlo nella classica sfoglia all'uovo. È consigliabile la piegatura a triangolo con pinzatura al centro.

Valeria Piccini

Ristorante **Caino**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

PAPPARDELLE SULLA LEPRE



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



Pappardelle

5 uova intere, 150g di semola di grano duro, 350g di farina 00, 40g di olio extravergine di oliva, sale

Per il ragù

1/2 lepre comprese interiora e sangue, 100 g di pancetta tesa, 1 costa di sedano, 1 cipolla rossa, 2 spicchi d'aglio, 2 rametti di prezzemolo, 1 bicchiere di vino rosso corposo, 1 kg di pomodori pelati, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, noce moscata

PROCEDIMENTO



Impastare tutti gli ingredienti secondo il metodo classico della pasta fresca. Stendere l'impasto non troppo sottile, lasciarlo asciugare leggermente e tagliarlo in pappardelle, più larghe rispetto alle comuni tagliatelle.

Disossare la lepre e utilizzare le ossa per preparare un brodo, che servirà successivamente per portare a cottura il ragù. Le cosce della lepre vanno tagliate a cubi piuttosto grandi, rosolate in padella con un filo di olio e unite al ragù al momento di sfumare con il vino rosso. Le spalle e le parti meno nobili vanno invece macinate insieme alla pancetta tesa.

Preparare un trito fine con sedano, cipolla, aglio e prezzemolo e farlo rosolare lentamente in casseruola con olio extravergine di oliva. Unire quindi la carne macinata di lepre e pancetta, mescolando continuamente. Aggiungere sale, pepe e una grattugiata di noce moscata. Unire i pezzi di lepre lasciati in cubi, bagnare con il vino rosso e lasciar sfumare completamente.

Quando tornerà il caratteristico sfrigolio della carne, aggiungere i pomodori pelati, il concentrato di pomodoro e poco alla volta il brodo di lepre. Portare lentamente a leggero bollore e, a questo punto, incorporare il sangue della lepre, mescolando con attenzione per amalgamarlo perfettamente al sugo.

Lasciare sobbollire dolcemente per almeno un'ora. Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il ragù, mantecando con una quantità minima di Parmigiano.

Nicola Somma

Ristorante **Cannavacciuolo Countryside**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PLIN AL RAGÙ DI CAPRA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta

500g di farina 00, 150g di semola, 300g di tuorlo d'uovo, 2 uova intere

Ragù di capra

1kg di carne di capra, 400g di cipolle, 1 foglia di alloro, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino, 15l di passata di pomodoro, pecorino q.b. sale, pepe ed olio q.b

Salsa provolone

250g di panna, 100g di provolone, 1 spicchio d'aglio, 2 fette di pancetta affumicata

Gel di lampone

150g di purea di lampone, 1,5g di agar agar, 20g di glucosio.

Per l'aria di lampone (facoltativa): 100g di purea di lampone, 200ml di acqua, 3g di lecitina di soia

PROCEDIMENTO



Ripieno

Marinare la carne di capra con sale e pepe per 12 ore. In una padella, aggiungere l'olio, lo spicchio d'aglio ed il peperoncino. Aggiungere poi la cipolla e far soffriggere fino a completa rosolatura. Aggiungere poi la passata di pomodoro e, successivamente, la carne di capra e l'alloro.

Aggiustare di sale e far cuocere per circa 3 ore con coperchio. Quando la carne sarà tenera, ripulirla dalle ossa e filtrare il sugo. In una planetaria, mantecare quindi la carne con aggiunta del suo sugo, pecorino, olio, sale e pepe. Mettere il ripieno ottenuto in una sac à poche.

Per la salsa provolone: in un pentolino, aggiungere tutti gli ingredienti, coprire con la carta stagnola e cuocere in forno statico a 80° per 45 minuti. Filtrare. Per il gel di lampone: in un pentolino, aggiungere tutti gli ingredienti e portare a bollore.

Stendere il composto su di una placca da cucina e lasciar raffreddare per una notte. Frullare e setacciare. Per l'aria di lampone: in un bicchiere graduato (o in alternativa, un recipiente dai bordi alti) mescolare tutti gli ingredienti. Emulsionare con l'aiuto di un minipimer fino ad ottenere il risultato desiderato.

Pasta

In una planetaria (o in alternativa a mano) impastare la farina, la semola e le uova.

Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 30 minuti.

Nicola Somma

Ristorante **Cannavacciuolo Countryside**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PLIN AL RAGÙ DI CAPRA

Su una spianatoia infarinata, stendere una sfoglia sottile e, aiutandosi con il sac à poche, disegnare una linea con il ripieno. Richiudere la sfoglia su sé stessa avvolgendo il ripieno e pizzicarla, schiacciando la sfoglia tra le dita ad intervalli regolari.

Tagliare per formare i plin. Riporre i plin su un vassoio foderato con la carta forno e spolverato con la semola per far sì che non si attacchino. Al momento di servire, cuocere i plin in abbondante acqua salata, scolarli in una padella e lucidarli con un filo d'olio.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



In una fondina, adagiare i plin ripieni di ragù di capra, la salsa al provolone, il gel e l'aria di lampone. Guarnire con una foglia di basilico.

Gianluca Renzi

Ristorante **Cannavacciuolo Le Cattedrali Asti**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TONNO ROSSO IN BAGNA CAUDA, CAPPERI E BERGAMOTTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



400g di filetto di tonno rosso fresco
200g di panna
2 spicchi di aglio rosa
30g di capperi di Pantelleria
10g di colatura di alici
50g di acciughe dissalate
200ml di succo di bergamotto
50ml succo di limone
sale e pepe q.b.
salicornia
2g di gellan
20g di olio extravergine d'oliva
20ml di vino bianco
1 limone fermentato
100g di sale grosso
30g di succo di limone

PROCEDIMENTO



Schiuma di bagna cauda

Pulire l'aglio rosa togliendo l'anima, tritarlo, soffriggerlo in padella con olio extravergine e acciughe dissalate. Sfumare con il vino bianco, aggiungere la panna, frullare e setacciare il tutto.

Limone salato

Spaccare il limone in 4 e farlo fermentare sottovuoto con sale grosso e succo per circa una settimana a 27°. Riporre in frigo (eliminare dalla il sale e il liquido creatosi sottovuoti).

Gelatina di bergamotto

Portare a ebollizione il succo di bergamotto, aggiustare con limone e acqua e portare a ebollizione con il gellan. Stendere il prodotto in una placchetta e far raffreddare; successivamente tagliare la gelatina della stessa misura del tonno e quindi adagiarla al di sopra di esso. Creare una crema frullando lo scarto di gelatina da utilizzare nella composizione finale del piatto.

Tonno

Porzionare il tonno rosso in rettangoli da 20g cadauno, condirlo con sale, pepe e olio extra vergine di oliva. Adagiare la gelatina di bergamotto al disopra e creare dei triangola con la buccia del limone da disporre su ogni rettangolo di tonno.

Gianluca Renzi

Ristorante **Cannavacciuolo Le Cattedrali Asti**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TONNO ROSSO IN BAGNA CAUDA, CAPPERI E BERGAMOTTO

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Gel di bergamotto, salicornia e capperi da adagiare sul piatto. In ultimo scaldare la bagna cauda e con l'aiuto di un mixer frullare incorporando aria al composto, quando diventerà spumoso adagiarlo tiepido nel piatto e servirlo.

Pasquale d'Ambrosio

Ristorante **Capogiro**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PASTA MISCHIATA AI 12 POMODORI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



280g pasta mischiata di Gragnano

60g sedano, 50 g basilico

200g olio extravergine d'oliva

250g olio di vinaccioli

Pomodori

100g pomodori datterino, 50g ciliegino, 100g San Marzano, 60g riccio, 50g Siccagno, 50g cuore di bue, 50g Manduria, 30g Piennolo del Vesuvio, 40g corbarino, 50g regina, 50g pera d'Abruzzo, 50g grappolo, 70g Parmigiano Reggiano, 60g Gran Campidano 24 mesi, 200g finocchio di mare

PROCEDIMENTO



Cuocere il 70% dei pomodori in forno ventilato a 160°C per 10 minuti. Tagliarli a pezzi e condirli con olio evo, basilico e finocchio di mare. Lasciare marinare in frigo (4-7°C) per 6 ore.

In una casseruola larga rosolare il sedano con 100 g di olio evo e 10 foglie di basilico. Aggiungere i pomodori marinati, cuocere 10 minuti a fuoco alto e 30 minuti a fuoco lento. Frullare e passare allo chinois.

Pomodori confit

Sbollentare il restante 30% dei pomodori per 40 secondi, raffreddarli in acqua e ghiaccio e spellarli. Disporli su teglia, condire con olio e finocchio di mare e cuocere a 90°C per 50 minuti.

Olio al finocchio di mare

Frullare 125 g di finocchio di mare sbianchito con 250 g di olio di vinaccioli a 55°C per 30 minuti. Lasciare decantare 24 ore e filtrare.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Cuocere la pasta in acqua salata per 5 minuti. In una casseruola scaldare olio evo, basilico e pomodori confit, aggiungere la salsa ai 12 pomodori.

Unire la pasta e completare la cottura. Mantecare con Parmigiano Reggiano e Gran Campidano. Completare con olio al finocchio di mare e basilico.

Antonio Buono

Ristorante **Casa Buono**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CIUPPÌN LIGURE RIVISITATO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Zuppa di pesce

pesci di scoglio e teste di gamberi 2kg, olio evo 100g, anice stellato 2g, buccia di limone 10g, basilico 60g, pepe nero 4g, grano di coriandolo 3g, kombu 70g, cipolla 310g, bulbo di finocchio 80g, costa di finocchio essiccato 30g, zafferano di Airole 1g, aglio 5g, brodo di pesce 4l, pomodori 1kg

Flan

zuppa di pesce 500g, rossi d'uovo 5, panna 20g, primule qb, fiori d'aglio q.b.

Emulsione

zuppa di pesce 300g, burro 150g, buccia di limone 1, zafferano di Airole 0,2g

Tartelletta

acqua 70g, burro 200g, sale 4g, farina 00 300g, gambero di Sanremo medio sgusciato 30 pz, piselli freschi 500g, fiori di nasturzio

Mayo Miso

rossi d'uovo 3, miso di soia 60g, olio di girasole 500ml, succo di limone 20g, aceto di mele 20g

PROCEDIMENTO



Zuppa di pesce

In una pentola larga, rosolare i pesci di scoglio e le teste di gambero con l'olio d'oliva. Aggiungere le verdure, le spezie e le erbe aromatiche e cuocere per 2-3 minuti. Aggiungere i pomodori e il brodo di pesce. Cuocere 1 ora e 30 minuti a fuoco dolce.

Passare al passaverdure, filtrare e ridurre alla metà facendo ancora cuocere dolcemente.

Flan

Frullare insieme la zuppa di pesce, i rossi d'uovo e la panna. Distribuire 60g di flan ottenuto in 10 tazze da consommé. Ricoprire con la pellicola e cuocere in forno a vapore a 90° per 30 minuti.

Emulsione

Riunire tutti gli ingredienti in una pentola capiente, portare a 60° e lasciare in infusione per 30 minuti. Creare una emulsione con il Bamix.

Tartelletta

Impastare farina, sale, burro e acqua e far raffreddare. Stendere molto sottilmente e forare la pasta con un rullo dentellato. Tagliare 10 pezzi con un coppapasta tondo di 12 cm. Adagiare la pasta coppata su uno stampo rotondo da tartelletta e poggiare al di sopra della pasta un altro stampo uguale (cottura alla cieca). Infornare per 15 minuti a 180°. Mettere da parte.

Antonio Buono

Ristorante **Casa Buono**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CIUPPÌN LIGURE RIVISITATO

Mayo Miso

Montare le uova versando l'olio a filo, aggiungere il miso di soia e infine il succo di limone e l'aceto caldo. Versare dentro ad una pipetta.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Per la tartelletta: tritare i gamberi e adagiarli sulla tartelletta, disporre la mayo miso e sopra, i pisellini freschi conditi con olio e buccia di limone. Decorare con i petali del nasturzio.

Disporre in un piatto e servire. Per il flan: Prendere la tazza da consommé con dentro il flan cotto e coprire con l'emulsione come se fosse un cappuccino. Decorare con i fiori di aglio fresco e le primule. Servire con la tartelletta in secondo servizio.

Andrea Leali

Ristorante **Casa Leali**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTI AL POMODORO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



200g di spaghetti di Gragnano

Preparazioni a base di pomodoro

200g di pomodoro Ciliegino, 200g di pomodoro San Marzano, 200 g di pomodoro Datterino, 200g di Olio Extra Vergine di Oliva varietà Casaliva, 50g di pomodoro secco, 2 spicchi di aglio bianco, una cipolla rossa, basilico q.b., origano q.b., prezzemolo q.b., timo q.b., sale q.b., pepe q.b.

Acqua al pomodoro

1l di acqua, 10 foglie di pomodoro, 20g di petali di pomodoro essiccato

PROCEDIMENTO



Salsa

Miscelare a crudo tutti i pomodori insieme al pomodoro secco, l'aglio, la cipolla, il basilico, l'origano, il prezzemolo, il timo, il sale, il pepe e l'olio. Lavorare direttamente con le mani, come a voler creare un impasto e marinare a freddo. Dopodiché, lasciar macerare per circa una notte. Per un migliore rendimento, i pomodori non dovranno sostare nel frigorifero.

Successivamente, strizzare il macerato di pomodoro con l'aiuto di colino a maglia fine e lasciar decantare il liquido ottenuto, in modo da separare i liquidi dai grassi. Ridurre l'acqua ottenuta, sino all'ottenimento di una consistenza simile a quella di uno sciroppo.

Conservare, invece, in frigorifero l'olio, che avrà assorbito tutte le proprietà della macerazione.

Polpa

Dallo scarto della strizzatura del macerato di pomodoro, ricavare la polpa. Lavorarla in una casseruola con un soffritto tradizionale, dopodiché frullare e passare al setaccio. Tenere da parte il tutto.

Acqua di pomodoro

Mettere in infusione l'acqua con le foglie di pomodoro e i petali di pomodoro essiccato per circa 30 minuti. Tenere da parte.

Andrea Leali

Ristorante **Casa Leali**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTI AL POMODORO

Cottura della pasta

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata per 4 minuti, poi scolare e ultimare la cottura nell'acqua aromatizzata con le foglie e i petali di pomodoro essiccato. Dopodiché, farla mantecare con la salsa e con parte della polpa.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Arrotolare una porzione di pasta su una forchetta e disporla su un piatto, condire con abbondante olio aromatizzato, rifinire con la salsa di pomodoro e aggiungere qualche pomodorino sbucciato a vivo; servire tiepida. Accompagnare il piatto con del pane ottenuto dall'impasto di una farina semintegrale e di un infuso ottenuto dalla bollitura dei rami della pianta di pomodoro, dei noccioli e del legno d'ulivo.

Aurora Mazzucchelli

Ristorante **Casa Mazzucchelli**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

MAMMELLA DI MUCCA, CHUTNEY DI SEDANO RAPA E SAMBUCO, SALSA DI CAPPERI, CREMA DI LATTE ALLA CAMOMILLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Mammella

500g mammella di mucca, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 scalogno, 1 mazzetto aromatico (verbena, prezzemolo, alloro)

Marinatura (72 ore)

1l di acqua, 70g sale fino, 20g aceto bianco

Chutney di sedano rapa e sambuco

1 mela, 1 sedano rapa, 6 scalogni, 40g miele, 5g semi di senape nera, 10g succo di zenzero, 2g pepe cubebe tritato, 10g succo di limone, 30g sciroppo di sambuco, 10g olio extravergine di oliva, sale q.b.

Salsa di capperi

50g capperi dissalati, 100g acqua

Crema di latte alla camomilla

270g latte, 15g burro, 15g farina 0, 8g camomilla essiccata

Finitura

20 acciughe sotto sale, olio extravergine di oliva q.b., cipolla rossa (tipo Tropea), cotta in agrodolce

PROCEDIMENTO



Marinatura della mammella (3 giorni)

La mammella viene prima purificata e marinata per tre giorni in una soluzione salina leggermente acetica, che ne affina la struttura e ne pulisce il gusto.

Sciacquare bene la mammella. Preparare la soluzione con acqua, sale e aceto, immergere la carne e lasciare marinare in frigorifero per 72 ore. Trascorso il tempo di marinatura, scolare e risciacquare la carne. Eliminare la pellicina esterna e mettere in pentola a pressione con: sedano, carota, scalogno, erbe aromatiche; coprire completamente con acqua e cuocere a fuoco basso per circa 3 ore. Lasciare raffreddare nel suo liquido di cottura per mantenerla morbida.

Crema di latte alla camomilla

Il latte, lasciato in infusione a freddo con camomilla, sviluppa una nota floreale sottile e avvolgente. Da qui si costruisce una crema liscia, appena velata da un roux leggero, pensata più come accompagnamento che come salsa dominante. Mettere in infusione a freddo il latte con la camomilla per 12 ore.

Filtrare. Preparare un roux: sciogliere il burro, aggiungere la farina, unire il latte caldo filtrato e mescolare fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

Chutney di sedano rapa

Il chutney lavora in contrasto: sedano rapa, mela e scalogno vengono cotti con miele, senape, zenzero e sambuco fino a ottenere una consistenza morbida ma ancora viva, dove dolcezza e acidità restano in tensione.

Aurora Mazzucchelli

Ristorante **Casa Mazzucchelli**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

MAMMELLA DI MUCCA, CHUTNEY DI SEDANO RAPA E SAMBUCO, SALSA DI CAPPERI, CREMA DI LATTE ALLA CAMOMILLA

Tagliare a mirepoix: sedano rapa, mela, scalogni poi scaldare l'olio e tostare i semi di senape, aggiungere miele, succo di zenzero, pepe, succo di limone, unire scalogno, sedano rapa e mela, salare leggermente, aggiungere lo sciroppo di sambuco.

Cuocere a fuoco moderato fino a ottenere una consistenza morbida ma ancora leggermente croccante.

Salsa di capperi

I capperi, semplicemente frullati e filtrati, restituiscono una nota diretta, salina, senza interferenze. Frullare i capperi e acqua fino a ottenere una salsa liscia.

Setacciare per una texture fine.

Finitura

Le acciughe, dissalate e condite, vengono arrotolate e alternate a petali di cipolla rossa in agrodolce, introducendo un elemento verticale, sia visivo che gustativo. Dissalare e sfilettare le acciughe, condirle con olio EVO, arrotolare i filetti e preparare degli spiedini alternando acciughe, petali di cipolla rossa in agrodolce

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



La mammella, tagliata in porzioni regolari, è il centro del piatto. Intorno, piccole quantità: il chutney per la componente vegetale e dolce-acida, la salsa di capperi per la spinta sapida, la crema alla camomilla per arrotondare.

Lo spiedino di acciughe e cipolla chiude il piatto, portando tensione e profondità. Tagliare la mammella a fette regolari, disporla al centro del piatto. Aggiungere quenelle di chutney, punti di salsa di capperi, crema alla camomilla.

Completare con lo spiedino di acciughe e cipolla.

Felice Sgarra

Ristorante **Casa Sgarra**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTONI ALL'ASSASSINA



INGREDIENTI PER 2 PERSONE



100g di spaghetti artigianale Benedetto Cavalieri
200g di passata di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto
1 spicchio d'aglio rosso di Sulmona
peperoncino Pugliese di Molfetta
olio extravergine d'oliva cultivar Coratina
sale integrale di Margherita di Savoia
brodo vegetale
500g di datterini del Gargano
100g di concentrato di pomodoro

PROCEDIMENTO



Preparare il brodo vegetale aggiungendo due cucchiai di concentrato di pomodoro, Preparare i 500g di pomodorini datterini, tagliandoli a metà e infornare a 200°, per circa 10 minuti, al termine, frullare gli stessi, e tenere in caldo per ultimare cottura degli spaghetti.

Posizionare il tegame sul fuoco a fiamma alta, aggiungere olio EVO e due cucchiai di peperoncino e aglio; al raggiungimento della doratura di esso, aggiungere i 200g di passata di pomodoro subito dopo aggiungere gli spaghetti crudi direttamente nel tegame, distribuendoli uniformemente affogandoli nella passata.

Cottura per assorbimento

Aggiungere mestoli di brodo vegetale man mano che gli spaghetti assorbono il liquido. Continuare a mescolare delicatamente per evitare che si attacchino al fondo della padella.

L'obiettivo è far formare una crosticina dorata e leggermente bruciacciata.

Aggiungere la salsa derivata dai datterini infornati e passati precedentemente e cuocere per un paio di minuti. Aggiungere sale q.b.

Riccardo Forapani e Virginia Cattaneo

Ristorante **Cavallino**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BRISÉ AL PARMIGIANO



INGREDIENTI PER 30 SCRIGNI



500 g farina per frolla
250 g burro Normandia
50 g grasso di Parmigiano
6 g sale
50 g zucchero a velo
35 g tuorli
500 ml panna
375 g Parmigiano Reggiano grattugiato
1 cappone
1 faraona
1 doppiopione
1 coda
2 cipolle
4 carote
2 coste di sedano
1 pezzo di crosta di Parmigiano
5 grani di pepe nero
20L acqua
60 g sale

PROCEDIMENTO



Impastare gli ingredienti in planetaria con la foglia per pochi minuti, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per una notte. Stendere la brisé molto sottile (spessore minimo, livello 0 della sfogliatrice).

Imburrare degli stampi microforati.

Ricavare dalla pasta delle strisce alte circa 2 cm per i bordi. Le basi ed i coperchi degli scrigni mantenendo lo stesso spessore. Disporre gli scrigni su un Silpat, su teglia forata, e lasciar riposare in abbattitore per circa 30 minuti a -10°C. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C (valvola aperta) per circa 12 minuti. Lasciar raffreddare e sfornare. Decorare con polvere di erbe bruciate (eventualmente carbone vegetale) e una leggera finitura con oro spray, utilizzando uno stencil. Portare la panna a 80°C, aggiungere il Parmigiano e frullare con un minipimer. Filtrare con uno chinoise a maglia fine e tenere da parte.

Brodo ridotto da 150 ml a circa 15 ml di riduzione. Inserire le carni in un pentolone con acqua fredda. Portare a bollire, quindi abbassare la fiamma e lasciare sobbollire per circa 4 ore, schiumando le impurità. Filtrare accuratamente il brodo e ridurlo fino a ottenere un fondo molto concentrato. Altri elementi: 12 tortellini "mignolo" da circa 14 g ciascuno per ogni scrigno, 3 gocce di Angostura per ogni scrigno, 1 fetta sottile di lingua salmistrata per ogni scrigno

Cuocere i tortellini in acqua salata. Disporli su una placchetta con un velo di crema di Parmigiano e gratinare in salamandra o forno modalità grill. Posizionare lo scrigno nel piatto.

Alla base inserire una fetta di lingua salmistrata, quindi aggiungere i tortellini gratinati.

Completare con il brodo ridotto e 3 gocce di Angostura. Chiudere con il coperchio dello scrigno.

Servire accompagnando con un bricchetto di crema di Parmigiano a parte.

Silibello Camillo

Ristorante **Cibus**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TORTELLI RIPIENI DI LUMACHE DI TERRA CON RICOTTA LIMONE E POMODORINO GIALLO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Farina di grano Senatore Cappelli 200g

50g di barbabietola

2 uova acqua

Ripieno

ricotta 100g, 1 limone bio

Sughetto

lumache di terra sgusciate 200g, pomodorini gialli 200g, aglio, olio e sale q.b., basilico e peperoncino

PROCEDIMENTO



Tirare una sfoglia sottile con la farina, uova, barbabietola lessata e ripassata con frullatore ad immersione. tagliare dei quadrati di pasta di circa 5cm per 5cm. In un soutè mettere a riscaldare l'olio con l'aglio e far soffriggere le lumache sgusciate; aggiungere i pomodorini gialli con sale e far cuocere per una quindicina di minuti a fuoco vivo.

In una ciotola mettere la ricotta, grattugiare la buccia di un limone, prendere qualche cucchiaino di sughetto di pomodorini con le lumachine, amalgamare per bene.

Con un cucchiaino prendere un pò di composta e posizionarla al centro del quadrato di pasta e chiuderlo a tortello. Mettere a bollire una pentola con abbondante acqua salata e cuocere i tortelli.

Impiattare e condire con il restante sughetto, aggiungere per guarnire il basilico e la polvere di peperoncino.

Chiara Monte

Ristorante **Consorzio**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLI DI FINANZIERA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



1kg cervella e cervelletti
1kg animelle
1kg filoni
400g creste di gallo
burro e olio evo qb
1,5l marsala
1 cipolla
100g burro
1 cucchiaio olio evo
200ml concentrato di pomodoro
aceto di vino
70ml succo di limone filtrato
300g cetriolini
200g porcini
100g polline agrodolci
fondo bruno
sale
pepe
Pasta fresca
439g farina 00, 75g semola, 230g tuorli, 2 uova
intere, 10g olio evo, 5g sale

PROCEDIMENTO



Pulire accuratamente tutte le interiora, con particolare attenzione alle cervella, che richiedono grande cura sia nella pulitura sia nella rosolatura. Tenere da parte gli scarti di animelle, filoni e cervella per il ripieno. Sbollentare separatamente ogni taglio, raffreddare e rifinire la pulizia.

Tagliare in pezzi grossolani e condire con sale e pepe. Sbollentare a parte le creste di gallo. Rosolare separatamente le interiora in padella di ferro con burro e olio. Sfumare con il Marsala e lasciare evaporare. In casseruola, far appassire la cipolla tritata con burro e olio.

Aggiungere cipolline, cetriolini e porcini e rosolare. Unire il concentrato di pomodoro e le creste di gallo. Inserire le altre interiora, aggiungere fondo bruno, aceto e succo di limone. Cuocere a fuoco dolce per circa 10 minuti.

Solo al termine unire le cervella, amalgamando delicatamente. Impastare gli ingredienti della pasta fino a ottenere un composto liscio. Far riposare, stendere sottile e cappare dischi da 8 cm. Per il ripieno rosolare gli scarti di animelle a cubetti con burro e olio, salare e pepare, poi raffreddare.

Condire filoni e cervella con sale, pepe e zest di limone e tagliare a cubetti. Farcire i dischi alternando le interiora, chiudere a raviolo. Cuocere in acqua salata, condire con la finanziaria e rifinire con pimentón d'E-spelette

Davide Canella

Ristorante **Contrada**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLO DI ANGUILLA, JUICE DI VITELLO, UVA DI MARE, GARUM



INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE

Pasta

250g di farina "00", 250g di farina di semola rimacinata, 440g di tuorlo d'uovo, olio evo q.b. Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per alcuni minuti, mettere in sottovuoto e far riposare

Ripieno

600/700g di anguille, 250g di scarola, colatura di alici

Finitura piatto

Uva di mare, garum di pesce

PROCEDIMENTO



Sfilettare l'anguilla e spinarla, tagliarla a pezzi e passarla al Green Egg. Tagliare a metà la scarola, lavarla, mettere in teglia con sale olio evo e coprirla con carta stagnola. Cuocere per 30 minuti.

Passare al tritacarne l'anguilla, la scarola, regolare di sale e pepe, colatura di alici ed infine tirare con la macchina la sfoglia e formare i ravioli.

Cuocere per 4 minuti in acqua salata, saltare con burro fresco, impiattare, decorare con uva di mare garum di pesce e jus di vitello.

Giuseppe Torrisi

Ristorante **Cortile Spirito Santo**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LA NORMA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Ripieno

2 melanzane violette, 1 cipollotto fresco, aglio q.b., basilico q.b., 100g ricotta fresca ovina

Pastella

100g di pasta secca, 2 uova intere, 140g farina debole, 75g acqua di cottura della pasta, sale e pepe q.b.

Salse

500 g pomodorino datterino rosso, 200 g pomodorino giallo, 200g pomodoro costoluto verde, 100g ricotta di pecora salata, Basilico q.b., Aglio q.b., Sale e pepe q.b.

Gelato al basilico

300g Basilico, 250g Latte, 50g Panna, 3 uova solo il tuorlo, 15g destrosio, 10g inulina, 20g zucchero, 20ml olio evo, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO



Lavare le melanzane e tagliare a cubetti, mettere sotto pressa con una manciata di sale per 20 minuti, asciugare e friggere. Preparare un soffritto con cipollotto, aglio e basilico ed unire le melanzane fritte.

Preparare una farcia inserendo la ricotta precedentemente privata dal siero e con l'aiuto di una sac a poche formare delle ciambelline e abbattere in negativo.

Nel frattempo cuocere la pasta, frullare tutti gli ingredienti insieme, setacciare per ottenere una pastella liscia ed omogenea. Pulire i pomodorini e preparare tre salse in maniera tradizionale "rosso, giallo e verde" nel frattempo grattugiare la ricotta salata e con un pizzico di brodo vegetale caldo preparare una fonduta.

Sbollentare per un minuto il basilico poi bloccare la cottura con ghiaccio in modo da mantenere la clorofilla. Inserire tutti gli ingredienti all'interno di un frullatore, pastorizzare a 80° e mettere tutto all'interno di un mantecatore.

Pastellare e friggere le ciambelline.

Infine glassare le ciambelline con la crema di ricotta salata e alternare le tre salse rossa, gialla e verde; completare con una quenelle di gelato al basilico, i germogli di basilico e delle chips di melanzane.

Luca Sacchi

Ristorante **Cracco In Galleria**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PANE, POLENTA E BRUSCITT



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



320g farina, 32g zucchero, 6g sale fino, 6g latte, 30g uovo, 125g acqua, 18g lievito di birra, 35g olio ex. d'oliva, 50g farina di grano saraceno, 35g burro, 100g polenta gialla cotta soda, 250g muscolo di manzo, 25g burro, 25g lardo stagionato, 250 ml vino rosso, ½ cucch. cipolle bianche, 1/3 cucch. semi di finocchio, 100g brodo di manzo, 1/2 spic. aglio, 1 foglia alloro, 1 pezzo anice stellato, 1 cucch. di aneto tritato q.b. sale fino, q.b. pepe nero, 2l vino rosso, 100g scalogno, 100g carota, 100g sedano, 1 foglia d'alloro, 250g fondo di verdure ristretto, 30g riduzione di vino rosso, 1 cucchiaino di aneto fresco tritato fine

PROCEDIMENTO



Procedere come per un tradizionale impasto panificato con burro. Una volta pronto, prima di terminare la lavorazione, unire la polenta spezzettata a mano e incorporarla all'impasto. Spezzare in bocconi da 20 g cadauna. Farcire il cuore con 12-15 g di carne brasata per ogni porzione d'impasto. Posizionare i pezzi in una tortiera facendo baciare i lembi e lievitare 1 ora a 27°C. Lievitare e dorare con tuorlo e panna. Cuocere a 100°C a vapore, per 18 minuti. Passare in forno secco dopo aver lucidato nuovamente la superficie e aggiunto cristalli di sale a 200°C per 9 minuti.

Sciogliere il lardo tritato, la cipolla a julienne e 10g di burro. Cuocere fino a imbiondire il fondo e unire il muscolo tritato grossolanamente e rosolato a parte, i semi di finocchio, alloro e sfumare con il vino rosso. Una volta sfumato unire il brodo, il pepe e l'anice stellato e cuocere lentamente per 2 ore abbondanti. Asciugare fino a glassatura della carne e spegnere non prima di avere aggiunto il trito di finocchietto fresco. Raffreddare e conservare in frigorifero. Versare il vino all'interno di una casseruola e portare a bollore. Fiammare e, una volta evaporato l'alcol, ridurre unendo le verdure tagliate a tocchetti e la foglia d'alloro. Una volta ottenuta una riduzione fluida, lucida ma ben ferma, spegnere e conservare a parte.

Sugo dell'orto al vino rosso e finocchio

Unire la riduzione di vino rosso al sugo dell'orto. Appena prima di servire, aggiungere l'aneto tritato.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Servire al tavolo la torta di pane intera. Porzionare un pezzo di torta e servirla in un piattino da pane, servire 2-3 cucchiaini di salsa abbondante e ben calda nella quale sarà a discrezione del commensale intingere il boccone di pane farcito secondo gusto.

Davide Pezzuto

Ristorante **D.One Ristorante Diffuso**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

MESSAGGIO DAL MARE (CALAMARETTI ALLA PESCARESE)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



20 calamaretti spillo dell'Adriatico centrale
1 lime non trattato
3 steli di erba cipollina
Ciuffi di finocchietto selvatico
162g zucchero saccarosio
6g sale
170g aceto di mele
500g acqua
250g liquido di governo
4 fogli di colla di pesce (precedentemente ammollata)
100g riso Carnaroli
100g miglio
2l acqua
10g nero di seppia
100g olio di semi di girasole
q.b. peperoncino piccante in polvere

PROCEDIMENTO



Pulire bene i calamaretti ed abatterli per 24 ore. Lasciar congelare in frigo e solo al momento del servizio, condire con olio EVO (possibilmente varietà Gentile abruzzese), poche gocce di succo e buccia di lime, sale e pepe ed erba cipollina tagliata finemente.

Carpione

Mettere a bollire l'acqua, lo zucchero, l'aceto ed il sale assieme. Nel frattempo pulire la cipolla, tagliarla a fettine, immergerla nell'acqua bollente, quindi togliere dal fuoco e far riposare per 2 ore. Filtrare il liquido di governo, scaldarlo leggermente ed aggiungere la colla di pesce. Subito dopo riporre il liquido in una bacinella. Mettere in frigo per 1 ora. La gelatina ottenuta verrà frullata per qualche minuto fino a che non risulti liscia ed abbia la consistenza di un gel.

Chips di miglio

Mettere a bollire nell'acqua il riso ed il miglio per 50 minuti. Aggiungere un cucchiaino di nero di seppia e frullare fino ad ottenere un impasto liscio. Stendere sul silpat e lasciar asciugare per 48 ore. Al momento del servizio, soffiare la chip a 190° nell'olio di semi. Condirla con sale e peperoncino.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Procurare delle bottiglie di vetro a forma di parallelepipedo, riempirle per metà d'acqua, aggiungere un cucchiaino di spirulina, straccetti di buste di plastica bianche e nere (per simulare il mare inquinato) ed una targhetta di alluminio bianco con la scritta "RESPECT ME". Disporre le chips su uno dei lati piani delle bottiglie ed assicurarle con il gel di carpione. Disporvi sopra i calamaretti (le code e le teste), cercando di creare movimento in altezza. Aggiungere ancora qualche punta di gel e decorare con ciuffetti di finocchietto selvatico.

Tiddia Francesca Romana e Matteo Marzo

Ristorante **Da Gregorio**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLO AL CACAO RIPIENO DI COLOMBACCI ALLA LECCARDA



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



5 colombacci eviscerati (lasciando solamente fegato e cuore)
1 costa di sedano
1 carota
½ cipolla
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di salvia
6 capperi
½ limone
2 bacche di ginepro
200 g vino rosso
100 g olio EVO
Sale e pepe q.b.
1 l brodo vegetale (per irrorare durante la cottura)
650 g farina tipo 0
6 uova intere
8 g cacao amaro

PROCEDIMENTO



Ripieno

In una casseruola capiente scaldate l'olio evo insieme allo spicchio di aglio, il limone e il ciuffo della salvia; in questo fondo aromatico metteremo a rosolare i colombacci interi, girandoli con cura affinché non prendano colore uniformemente.

Quando saranno dorati, sfumeremo con tutto il vino rosso, lasciando che la parte alcolica evapori lentamente. Successivamente, inseriremo le verdure tagliate in maniera grossolana, le bacche di ginepro schiacciate, i capperi, sale e pepe. La cottura dovrà procedere a fuoco medio e potrà durare dalle 2 alle 3 ore.

Durante questo tempo è fondamentale irrorare la carne con il brodo se necessario: N.B deve rimanere nella casseruola sempre un livello di circa 2 cm di liquido di cottura. Essendo il colombaccio una carne molto magra, questo fondo sarà indispensabile per la successiva trasformazione della carne in un ripieno che risulti morbido e succulento.

Trascorso il tempo necessario, inizieremo a notare che tra l'ala e il petto del volatile si formeranno delle piccole fessure: questo è il segnale della cottura ultimata. Trasferiremo quindi i colombacci in un contenitore separato per farli intiepidire.

Raviolo e salsa

Il liquido rimasto nella casseruola, che risulterà abbondante e profumato, dovrà essere filtrato accuratamente. Spolverati i colombacci con cura aggiungeremo alla carne la parte più consistente e densa del fondo filtrato, lavorandola fino a ottenere un composto omogeneo per il ripieno. Il liquido più fluido rimanente verrà messo di nuovo sul fuoco e fatto restringere con l'aggiunta di un roux, così da raggiungere una consistenza vellutata e densa, ideale come salsa per mantecare i ravioli una volta cotti.

Tiddia Francesca Romana e Matteo Marzo

Ristorante **Da Gregorio**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLO AL CACAO RIPIENO DI COLOMBACCI ALLA LECCARDA

Pasta

Impastatela farina con le uova e il cacao amaro fino ad ottenere un panetto liscio. Tirate la sfoglia, farcite e chiudete i ravioli con la forma desiderata. Cuocere in abbondante acqua salata. Per finire il piatto dopo aver mantecato i ravioli nella salsa, andremo ad utilizzare le zest dell'altra metà del limone ed una spolverata generosa di pepe nero appena macinato, per esaltare i sapori della cacciagione.

Jacopo Ticchi

Ristorante **Da Lucio**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BRODETTO DI PESCE TRADIZIONALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



250g scorfano
150g san Pietro
150g rana pescatrice
250g mazzola
200g sogliola
100g moletto
50g totani
100g calamari
200g seppie
500g vongole
500g cozze
250g canocchie
250g mazzancolle
50g sedano
150g carota
cipolla
aglio
prezzemolo
pomodori pelati
concentrato di pomodoro
olio extravergine
aceto di mele
vino bianco

PROCEDIMENTO



Pulire cozze e vongole e lasciarle a bagno in acqua salata al 3%. Aprirle separatamente in tegame con olio, aglio e gambi di prezzemolo, sfumando con vino bianco. Conservare i frutti e filtrare l'acqua. Pulire seppie, calamari e totani eliminando le parti interne; tenere mantelli e ciuffi per il piatto e utilizzare gli scarti per la salsa. Pulire i crostacei separando teste e carapaci (per la salsa) dai corpi. Pulire e sfilettare i pesci, conservando gli scarti.

Salsa

Rosolare sedano, carota e cipolla in olio extravergine. Aggiungere i cefalopodi e gli scarti di pesce e crostacei. Sfumare con aceto di mele, unire concentrato e pomodori pelati, quindi l'acqua dei bivalvi e acqua fino a coprire. Cuocere circa 30 minuti e passare al passaverdure.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



In un coccio inserire olio, aglio, peperoncino e pomodori pelati, portando a rosolatura in forno. Aggiungere la salsa e le teste dei cefalopodi. Unire filetti di pesce, crostacei, mantelli dei cefalopodi e frutti dei bivalvi, completando la cottura in forno per circa 20 minuti. Terminare con prezzemolo fresco, olio extravergine e un tocco di aceto di mele.

Maria Pia

Ristorante **Da Marchesi**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

CONIGLIO IN PORCHETTA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA ALLE ERBE AROMATICHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



1 coniglio intero

finocchietto

sale

pepe

Salsa

prezzemolo, basilico, finocchietto, olio evo

Fondo di cottura

ossa del coniglio, sedano, carote, cipolla

PROCEDIMENTO



Disossare il coniglio lasciando la parte del lombo e delle cosce intere. dividerlo a metà e condirlo con sale, pepe e finocchietto. Sovrapporre una metà sopra l'altra ed introdurlo nei sacchetti sottovuoto.

Una volta sigillato cuocerlo a bassa temperatura con il roner a 63 gradi per tre ore. Nel frattempo prepariamo il fondo di cottura; arrostitiamo in forno le ossa per 30 minuti a 180 gradi ed una volta pronte le mettiamo in una pentola con acqua fredda, sedano, cipolla e carote.

Lasciamo sobbollire per 12 ore. Una volta che ha finito di sobbollire si filtra il tutto e si riduce sul fuoco, in questo modo si ottiene il fondo di cottura che servirà come condimento per il coniglio.

Salsa alle erbe

Prendiamo prezzemolo, basilico e finocchietto. Prendiamo le foglie e le facciamo bollire per un minuto in acqua salata, le passiamo in acqua fredda, le strizziamo e le frulliamo aggiungendo dell'olio evo.

Prendiamo il nostro coniglio, lo tagliamo a medaglioni e lo passiamo in padella a fuoco vivace su ambo i lati. Serviamo con il suo fondo di cottura e la salsa alle erbe.

Mauro Vielmi

Ristorante **Da Sapi**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA DI ERBE AMARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g di spaghetti
60g di burro acido alle erbe piccanti ed amare
polvere di cuore di pecora
radice di rafano fresco
erbette selvatiche
Burro aromatizzato
150g burro, 70g cipolla, 75g aceto di mele, 75g
vino bianco, 100g estratto di erbe
1 cuore di pecora
200g sale
100g zucchero muscovado
aromi e spezie secondo il proprio gusto (salvia,
rosmarino, paprica, cannella, anice stellato, gi-
nepro, chiodi di garofano, timo)

PROCEDIMENTO



Faccio stufare la cipolla, sfumo con l'aceto ed il vino, riduco a circa metà, filtro ed aggiungo il burro freddo tagliato a pezzi, quando è ben amalgamato aggiungo lentamente l'estratto di erbe amare.

Polvere di cuore di pecora

Utilizzo il cuore di pecora, perché utilizzando tutto l'animale. A volte riesco ad avere il cuore e le frattaglie, hanno un tempo di durata limitato e mi sembrava interessante utilizzare alcune parti, come il cuore, in modo diverso. A volte utilizzavo il cuore lavorato come una bottarga in un dolce col gelato, alla fine della lavorazione la parte ferrosa si ridimensiona e resta la parte aromatica e sapida che abbiamo dato col sale aromatico.

Aromi e spezie secondo il proprio gusto (vedere lista ingredienti).

Mescolo sale, zucchero erbe aromatiche e spezie. Ricopro il cuore e massaggio bene, lo lascio in frigorifero per 6 giorni massaggiando ogni giorno. Passati i 6 giorni, lo lavolo e lo taglio a fette je lo affumico. Una volta affumicato lo essico via essiccatore oppure al forno. Frullo ed ottengo una polvere che utilizzo in vari modi come insaporitore.

Cuocio la pasta e la scolo tre minuti prima della cottura, manteco in padella col burro alle erbe ed impiatto. Aggiungo una grattugiata di rafano fresco che dona una ulteriore parte piccante ma anche di freschezza, spolvero col cuore di pecora per dare una spinta sapida e finisco con un insalatina cruda di erbe selvatiche

BABÀ DI MELANZANA AL LIMONE



INGREDIENTI PER 8 PERSONE



Marmellata di melanzane

1kg di melanzane tagliate a pezzetti, 100g di zucchero di canna, succo di 2 limoni

Sciropo agli agrumi

1 stella di anice, 6 bacche di cardamomo, 1 stecca di cannella, 400g di aceto di vino rosso, 400g di zucchero, scorza grattugiata di 6 lime (succo a parte), scorza grattugiata di 6 limoni (succo a parte), scorza grattugiata di 6 arance (succo a parte)

Melanzane candite

10 melanzane striate medio piccole, glassa di agrumi e verdure, olio all'aglio, olio affumicato, semi di senape sott'aceto, bacche di cardamomo, sale, pepe, timo fresco, foglie di menta fresca

Condimento

500g di pomodoro crudo, succo di due limoni, sale, pepe, cardamomo in polvere

PROCEDIMENTO



In una casseruola preparare un caramello con lo zucchero a secco, unire le melanzane, coprire e cuocere a fuoco basso. Aggiungere il succo di limone e proseguire la cottura finché risultano traslucide, unire il cardamomo in garza e cuocere fino a consistenza cremosa. Eliminare il cardamomo e frullare alla massima velocità fino a ottenere una confettura liscia e fine. Tostare le spezie in padella finché fragranti, aggiungere l'aceto e tenere al caldo. In una casse ruola caramellare lo zucchero a secco, unire l'aceto con le spezie e ridurre della metà. Aggiungere i succhi degli agrumi e ridurre nuovamente della metà, incorporare le scorze grattugiate, lasciare raffreddare a temperatura ambiente e filtrare. Unire il jus allo sciropo di agrumi e ridurre fino a ottenere una glassa densa ma fluida per la glassatura delle melanzane.

Pelare le melanzane lasciando il picciolo e forarle su tutta la superficie con uno spillone. Con dirle con olio e sale. Tagliarle a metà per il lungo, disporle su placche con carta forno e asciugarle in forno ventilato a 80 °C per un'ora; quindi lasciarle asciugare ulteriormente in cella, coperte con carta forno. Condire con succo di limone, sale Maldon, pepe macinato, pepe di Espelette, cardamomo grattugiato, olio affumicato e olio all'aglio; sgasare in macchina sottovuoto e tagliare nuovamente a metà. Alla base di ogni stampo disporre una foglia di menta, uno strato di melanzane, alcuni grani di senape sott'aceto e qualche goccia di glassa agli agrumi; completare con un secondo strato di melanzane, un filo di olio d'oliva, una foglia di menta e un ciuffo di timo. Mettere gli stampi sottovuoto (65-70%), cuocere a vapore per 35 minuti a 95 °C, quindi raffreddare e abbattere.

Stemperare le melanzane in microonde per pochi secondi, quindi pennellarle delicatamente con la glassa agli agrumi. Arricchirle con la marmellata di melanzane e le scorze di limone candite. Completare con una guarnizione di fiori, mentuccia, cipollina tritata e melissa, e servire accompagnando il piatto con il condimento di pomodoro a parte.

Nadia e Giovanni Santini

Ristorante **Dal Pescatore Santini**

*** Stelle MICHELIN, Italia 2026

TORTELLI DI ZUCCA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



300g di zucca

sale

zucchero

Ripieno

150g di zucca varietà delica cotta e setacciata, 25g di amaretti tritati, 50g di mostarda di frutta con senape, 20g di Parmigiano Reggiano, sale, pepe, chiodi di garofano, noce moscata, cannella, pasta all'uovo

PROCEDIMENTO



Tagliate una fetta di zucca e fatela cuocere in acqua leggermente salata finché sarà morbida, aggiungete un pochino di zucchero per sopperire a quello perso in cottura; private la zucca della buccia e passate la polpa al setaccio.

Per fare il ripieno dovrete unire il purè di zucca con gli amaretti e la mostarda tritati, il Parmigiano Reggiano grattugiato e le spezie.

Tirate la pasta all'uovo fino ad ottenere una sfoglia consistente e ricavate dei quadrati in cui mettere al centro un po' di ripieno (circa 6g) e chiudeteli a caramella.

Fate cuocere i tortelli in acqua bollente per 5 minuti e serviteli con burro fuso e abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato al momento.

Giorgio Damini

Ristorante **Damini Macelleria & Affini**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

MACCHERONE AL RAGÙ SCOMPOSTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*350g maccheroni di pasta fresca di grano duro
150g di coscia di Sorana selezione Damini tagliata al coltello
olio evo q.b.
burro q.b.
1\4 cipollotto
parmigiano q.b.
6 pomodori pachino confit
150g sugo di carne*

PROCEDIMENTO



Tagliate il cipollotto sottile e appassite con il burro in una padella, una volta appassito aggiungete il pomodoro e di seguito il sugo di carne, portate a bollore. Condite la carne tagliata a cubetti piccoli con poco olio e sale, tenetela da parte.

Cuocete la pasta 15 min in abbondante acqua bollente salata; una volta cotta mettetela nella padella con il sugo.

Mantecate con il parmigiano, aggiustate di sale tenendola morbida.

A questo punto aggiungete la carne girando lontano dal fuoco, tenendola cruda e solo calda.

Susy Ceraudo

Ristorante **Dattilo**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

POMODORO, DRAGONCELLO E ORIGANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Gel di coulis di pomodoro

600g di coulis di pomodoro, agar 6g, pomodorini ciliegino 100g, pomodoro piccadilly 100g, pomodoro datterino 100g, aglio 2 spicchi, dragoncello 5g, basilico 5g, origano fresco 5g, sale, zucchero, olio extravergine d'oliva, caramello di pomodoro.

Olio all'origano

90g di origano fresco, 2g di olio di semi

Olio al dragoncello

90g di dragoncello fresco, 350g di olio di semi

Granita di pomodoro (Pacojet)

pomodoro ramato 40g, pomodoro cuore di bue 400g, cipolla rossa di Tropea 150g, basilico 20g, dragoncello 10g, origano fresco 10g, origano secco 5g, peperoncino cornetto 1, sale, olio extravergine d'oliva, colla di pesce 20g

PROCEDIMENTO



Gel di pomodoro

Prelevare 600g di coulis di pomodoro. Dividerlo in due parti: una piccola quantità in un pentolino e il resto in un contenitore. Scaldare la parte nel pentolino fino a circa 40°C. Aggiungere l'agar 6g e mescolare per attivarlo. Unire il composto caldo al resto del coulis. Frustare bene e lasciare raffreddare. Frullare fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Pomodorini sottovuoto

Lavare accuratamente i pomodorini; inciderli leggermente e sbianchirli per 45 secondi. Raffreddarli subito in acqua e ghiaccio. Spellarli. Inserirli in un sacchetto sottovuoto con l'aglio, il dragoncello, il basilico, l'origano il sale, lo zucchero, l'olio EVO. Cuocere sottovuoto a 68°C vapore per 30 minuti.

Base per granita di pomodoro

Tagliare i pomodori. Metterli in un contenitore capiente, e condire con la cipolla rossa, il basilico, il dragoncello, l'origano, il sale, l'olio EVO e il peperoncino tagliato. Mescolare bene e lasciare macerare 24 ore in frigorifero, finita la macerazione frullare tutto. Filtrare lasciando decantare su placca forata con un peso sopra per 18 ore.

Granita (fase finale)

Recuperare il liquido limpido ottenuto (acqua di pomodoro). Prelevarne 600 g e dividerlo in due parti. Scaldare una piccola parte e sciogliervi la colla di pesce (20 g). Unire al resto del liquido e mescolare con una frusta. Abbattere il composto.

Lavorare al pacojet olio all'origano (frullare origano fresco e olio di semi fino a ottenere un composto omogeneo) ed olio al dragoncello (frullare a crudo dragoncello e olio di semi).

Francesco Rovai

Ristorante **Del Cambio**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TAGLIOLINI DEL PLIN ALLA PIEMONTESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta fresca

2kg farina 00, 700g semola, 600g tuorlo, 250g acqua, 250g olio, 30g sale

Farcia

2kg cappello del prete, 1kg pancia di maiale, 1kg polpa di coniglio, 1kg salsiccia di vitello, 200g carote, 200g cipolle, 200g sedano, 400g spinaci, 500g brodo di manzo, 100g Parmigiano, sale q.b.

Fondo d'arrosto

5kg ossa di vitello, 2kg ritagli di vitello, 300g cipolle, 300g carote, 200g salvia

PROCEDIMENTO



Pasta

Unire nella planetaria le farine ed il sale ed in sequenza acqua, tuorlo e olio. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Farcia

Rosolare separatamente le carni a pezzi regolari con olio e sale, poi trasferirle in teglia. Rosolare a parte le verdure ridotte a mirepoix in un rondeau con un filo d'olio, unire le carni, tranne la salsiccia e il brodo, cuocendo a fuoco lento con il coperchio per circa 2 ore. Aggiungere acqua se necessario.

A 30 minuti dal termine unire salsiccia e spinaci e completare la cottura senza coperchio. Raffreddare, tritare e amalgamare con Parmigiano, fondo di cottura e sale.

Fondo d'arrosto

Rosolare verdure e carne separatamente e successivamente unirle; aggiungere le ossa, cotte precedentemente in forno, e la salvia. Coprire con ghiaccio e cuocere circa 4 ore. A fine cottura, setacciare il tutto e ridurre fino a consistenza desiderata.

Stendere la sfoglia sottile e formare piccole sfere di farcia da circa mezzo grammo, disponendole a circa 1 cm di distanza fra loro. Chiudere con la tecnica del pizzico (plin), creando catene da dodici. Cuocere in acqua salata per pochi minuti per poi unirle al fondo caldo, fino a consistenza cremosa. Mantecare con una noce di burro.

Andrea Catalano

Ristorante **Dissapore**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTI CRIK CROK, POMODORO E BASILICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



240g spaghettoni
50g olio extravergine di oliva origine coratina
1 spicchio di aglio
1 cipolla dorata piccola
150g passata di pomodoro San Marzano foggiano
150g conserva di pomodoro di nostra produzione
500g pomodoro al grappolo Pugliese
150g pomodorini di Torre Guaceto
basilico qb. (dipende dalla foglia che si usa)

PROCEDIMENTO



Con il pomodoro a grappolo fare un brodo immergendolo in acqua fredda ed susando anche lo stelo ed il picciolo. Far ridurre fino ad intensità desiderata, successivamente salare e cuocere per 4 minuti gli spaghetti. Scolarli bene, stenderli largamente in una teglia oliare ed abatterli di temperatura.

Importante non usare l'acqua per abatterli di temperatura. Devono risultare elastici.

Aparte rosolare aglio a fettine, la cipolla tritata e l'olio partendo da freddo. aggiungere i pomodorini di Torre Guaceto e farli rosolare fino al rilascio dei succhi.

Aggiungere la passata di pomodoro e la conserva di pomodoro, quindi allungare con acqua e salare leggermente. Far cuocere molto lentamente a fiamma bassa. Quando la salsa sarà pronta, spegnere la fiamma e aggiungere il basilico. Coprire e lasciare insaporire almeno 1 ora.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



In una paletta con un filo di olio far rosolare gli spaghetti lentamente fino a farli diventare croccanti e ben dorati; quindi mettere un mestolino di salsa di pomodoro e spegnere subito. Devono risultare croccanti, leggermente umidi, tenaci come consistenza e leggermente untuosi. Finire il piatto con salsa di pomodoro e foglie di basilico.

Davide Oldani

Ristorante D'O

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

"FILETTO DI VITELLO ALLA 'MILANESE', RIDUZIONE ALLE SPUGNOLE, MISTICANZA CON NOCCIOLE E PESCHIOLE"



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Filetto

400g filetti di vitello, 80ml tuorlo, 100g farina 00, 200g pan grattato setacciato fine, sale, 200ml burro chiarificato

Riduzione

40g burro, 1 scalogno tagliato sottile, 150g spugnone secche reidratate, 200ml acqua di ammollo delle spugnone, 100ml Marsala secco, 200ml panna 38%, sale, poco timo

Misticanza

4 tartellette, 50ml olio di semi, 50ml olio di nocciole, 1 tuorlo, sale, poco succo di limone, germogli e fiori misti (senape, finocchio marino, alisso, tagete, oxalis), 20g nocciole tostate, 2 peschiole tagliate sottili

PROCEDIMENTO



Filetto

Tagliare il filetto in porzioni da 70 g in stampi di acciaio. Salare. Cuocere in forno ventilato a 52°C per 25 minuti. Togliere dal forno e far riposare. Asciugare la parte superiore del filetto e panare, prima nella farina dopo nel tuorlo ed in fine nel pan grattato. Cuocere solo dalla parte del pane in padella con il burro chiarificato. Scolare.

Riduzione

In una casseruola far sciogliere il burro, unire lo scalogno e far appassire. Unire poi le spugnone tagliate in piccoli pezzi. Bagnare con il Marsala e far evaporare, aggiungere l'acqua filtrata delle spugnone e far ridurre, in fine unire la panna e ridurre nuovamente assieme agli aromi. Filtrare e regolare di sale.

Misticanza

Frullare i tuorli l'olio di semi e di nocciole formando una maionese, regolare di sale e limone. Dividere la maionese nelle tartellette, poi le nocciole, le peschiole ed infine i germogli.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre il filetto sui piatti con la parte croccante verso l'alto, a lato la tartelletta di misticanza e la riduzione alle spugnone a parte.

Alfredo Russo

Ristorante **Dolce Stil Novo Alla Reggia**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RISO MANTECATO ALLA MENTA DI PANCALIERI, SENAPE E CARDAMOMO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g riso Carnaroli
acqua naturale q.b.
1 scalogno
60ml vino bianco secco
40g Parmigiano Reggiano 24 mesi
olio extravergine di oliva
sale

Emulsione di menta

menta fresca di Pancalieri, acqua q.b., sale

Burro acido

1 scalogno, 1 piccola cipolla bianca, 120 ml
vino bianco secco, 150g burro

Salsa al cardamomo

burro acido q.b., 2 capsule di cardamomo verde

Finitura

senape delicata q.b.

PROCEDIMENTO



Preparare il burro acido riducendo il vino con scalogno e cipolla fino a concentrazione aromatica. Filtrare e incorporare il burro poco alla volta, ottenendo una massa liscia, lucida, stabile.

Per l'emulsione di menta sbollentare rapidamente le foglie, raffreddarle in acqua e ghiaccio e frullarle con una piccola quantità di acqua fino a ottenere una consistenza fine e brillante. Passare a setaccio per una tessitura perfettamente pulita. Regolare di sale.

Per la salsa al cardamomo mettere in infusione il cardamomo leggermente aperto in una parte del burro acido tiepido. Filtrare e montare fino a ottenere una salsa setosa, definita, priva di eccessi aromatici.

In casseruola, far appassire lo scalogno con un filo di olio senza colorazione. Aggiungere il riso, tostarlo con precisione, sfumare con il vino e portare a cottura aggiungendo acqua poco alla volta.

La cottura deve restare essenziale, controllata. Fuori dal fuoco, mantecare con Parmigiano e burro acido, raggiungendo una consistenza fluida e perfettamente all'onda. Incorporare l'emulsione di menta, calibrandone l'intensità per mantenere freschezza e definizione.

Fiorenzo Perremuto

Ristorante **Dolomieu**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

UOVO STRUDEL



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Inserto all'uovo

250g panna, 250g latte, 50g grappa ridotta, 60g tuorlo d'uovo, 70g zucchero, 1 bacca di vaniglia, 1,5g sale

Esterno strudel

280g panna, 400g latte, 120g albume d'uovo, 140g zucchero, 340g mele cotte, 10g scorza di limone, 30g miele, 150g pinoli, 100g granella di noci, 8g cannella, 240g biscotti in polvere, 150g uvetta, 10g colla di pesce

Glassa pinguino

100g cioccolato bianco, 100g burro di cacao, coloranti alimentari (rosso, giallo, marrone)

PROCEDIMENTO



Per l'inserto all'uovo unire tutti gli ingredienti e cuocere a 85°C. Colare negli stampi da inserto e abbattere fino a completo indurimento.

Per l'esterno, unire panna, latte, albume e zucchero e cuocere a 82°C per 10 minuti. Aggiungere mele cotte, scorza di limone, miele, pinoli, noci, cannella, biscotti in polvere, uvetta e colla di pesce precedentemente ammollata e strizzata. Frullare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Colare negli stampi, inserire al centro l'inserto all'uovo e abbattere.

Per la glassa, sciogliere il cioccolato bianco con il burro di cacao, aggiungere i coloranti e portare alla temperatura di utilizzo di 28°C. Glassare le uova congelate e lasciare stabilizzare prima del servizio.

Ernesto Iaccarino

Ristorante **Don Alfonso 1890**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LINGUINE DEI PASTAI GRAGNANESI CON CREMA E POLPA DI RICCI DI MARE, LIMONE E POLVERE DI CAFFÈ



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



400g linguine dei pastai gragnanesi

250g teste e carapaci di gamberi

30g burro

8g riso in chicchi

30g pomodorini

60g cipolla

10g spicchi di aglio

15g brandy

6g filetti di acciuga

1,6 lt acqua

Crema di ricci di mare

120g polpa di riccio, 40g acqua

Frullare a freddo

40g polpa di ricci di mare

Olio al basilico

140g basilico sbollentato, 140g di olio d'oliva, battuto aglio, olio, peperoncino, acciughe e prezzemolo

30g olio

12g aglio a brunoise

15g alici di Cetara tritate

5g peperoncino tritato

polvere di caffè

bucce di limone grattate con microplane

PROCEDIMENTO



Fai una bisque cucina 30 minuti, filtrare. Filtrare bene aiutandoti con cucchiaio (deve essere un brodo di gamberi) Frullare tutti gli ingredienti nel bimby. Passare all'etamina e raccogliere l'olio filtrate.

Cucinare la pasta in bollitore, togliere 2 minuti prima della cottura finale. Partire in padella con 1 cucchiaino di battuto di aglio, olio, peperoncino e prezzemolo e rosolare.

Aggiungere la pasta con 60g base bisque, cucinare per i restanti 2 minuti, mantecare con 120g di crema di ricci di mare. Impiattare finendo il piatto con la polpa di ricci di mare, polvere di caffè ed una grattata di buccia di limone.

Mario Affinita

Ristorante **Don Geppi**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TORTELLI ALLA NERANO

INGREDIENTI PER 2 PERSONE



250g farina 00
110g uova intere
50g cipollotto novello
200g zucchine
50g parmigiano reggiano
70g provolone del monaco stagionato
80g mascarpone
10g basilico
sale q.b.
pepe bianco q.b.
250g provolone del monaco
100ml latte
280ml panna fresca



PROCEDIMENTO



Pasta all'uovo

Disporre la farina a fontana su un piano di lavoro, al centro incorporare le uova battute precedentemente ed iniziare ad impastare dall'interno verso l'esterno fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire l'impasto e farlo riposare nel frigorifero per circa 1 ora.

Ripieno

Tagliare il cipollotto a julienne, farlo poi appassire in padella con un filo di olio EVO.

Tagliare le zucchine a rondelle e friggerle, badando a non farle colorire. Lasciar raffreddare il tutto e frullarlo in un cutter aggiungendo il parmigiano ed il provolone. Aggiungere solo successivamente il mascarpone ed il basilico tagliato a julienne. Aggiustare di sale e pepe.

Tortelli

Tirare la sfoglia precedentemente preparata ad uno spessore di circa 1 mm. Con l'ausilio di un coppapasta tagliare la pasta in dischi di 8 cm di diametro. Con il sac a poche mettere dei ciuffetti di ripieno al centro del disco e richiuderlo dandogli la forma classica del tortello.

Spuma provolone del monaco

Grattugiare il provolone con il microplane, unire il latte e la panna, far fondere a bagnomaria fino al raggiungimento dei 50/55°, filtrare e trasferire il composto in un sifone da cucina, aggiungere 2 cariche di gas e agitare bene. Per il servizio, tenere il sifone a bagnomaria intorno ai 60°.

Mario Affinita

Ristorante **Don Geppi**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TORTELLI ALLA NERANO

Cottura

Cuocerli in abbondante acqua salata per 4 minuti circa, scolarli, ripassarli in padella aggiungendo una noce di burro ed un pò di acqua di cottura che avremo conservato in precedenza. Impiattare 5 tortelli a forma di cerchio e sifonare la spuma provolone del monaco al centro e completare con germogli di basilico, pepe nero macinato e qualche goccia di olio evo.

Ciccio Sultano

Ristorante **Duomo**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

LA DOPPIA CAPONATA SAN BERNARDO



INGREDIENTI PER 10/12 PERSONE 🍽️

Caponata del giorno prima Sultano

1 kg melanzane a dadini, 250g cipolla bianca, 300g cuori di sedano tenero, 300g pomodori ramati spellati, 300g pomodoro Sultano percolato una notte, 300g peperoni rossi, 300g carote a lamelle, 200g olive verdi in aceto, 50g capperi addolciti, 60g miele millefiori o zagara, 40g pinoli, 70ml aceto rosso forte

Caponata Sultano versione espressa

500g melanzane, 125g cipolla bianca, 150g cuori di sedano tenero, 150g pomodori ramati spellati, 150g pomodoro Sultano percolato una notte, 150g peperoni rossi spellati, 150g carote a lamelle, 100g olive verdi in aceto, 25g capperi, 30g pinoli, basilico e origano qb, olio per friggere

Salsa San Bernardo

Nocciole 500g, mandorle 500g, semi di sesamo 500g, capuliatto 300g, uva passa 200g, triplo concentrato, 500g, basilico fresco 50g, fave di cacao 300g, cioccolato fondente 100g, chiodi di garofano 4g, cannella 25g, polvere di peperone rosso dolce 300g, aglio fritto 50g, cipolla stufata 500g

PROCEDIMENTO



Tagliare e preparare tutti gli ingredienti. Friggere separatamente cipolla e melanzane in olio profondo fino a doratura. Sedano, carote, peperoni e pomodori vanno saltati separatamente con un filo d'olio per preservarne colore e consistenza. Riunire tutto in una ciotola capiente e amalgamare come un'insalata. Aggiungere olive, capperi, pinoli, miele, aceto rosso forte Sultano, basilico e origano, mescolando con delicatezza. Lasciare riposare da 12 a 20 ore.

Versione espressa

Preparare tutti gli ingredienti e tagliarli in modo geometrico. Friggere separatamente cipolla e melanzane in olio profondo fino a doratura. Saltare separatamente sedano, carote, peperoni e pomodori con un filo d'olio, mantenendoli croccanti e vividi nel colore. Aggiungere olive, capperi e pinoli. Condire con l'estrazione della caponata del giorno precedente, il cui succo viene percolato: una parte aromatica concentrata che lega e intensifica la versione espressa. Servire subito

Salsa San Bernardo e salsa finale

Frullare e montare con olio extravergine fino a ottenere una massa lucida e cremosa. Per la salsa finale servono 400g di massa base, quindi aggiungere 200g fumetto di pesce ridotto, 150g San Bernardo, 60g succo di caponata del giorno prima. Emulsionare a 60°C con frullatore a immersione fino ad ottenere una vellutata bruna, densa e brillante. Passare al setaccio fine.

Andrea Impero

Ristorante **Elementi**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

GNOCCHI DI SEMOLINO, SALVIA E BEURRE BLANC



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Gnocco

500g latte intero, 125g semolino perciasacchi, 40g burro, 2 tuorli d'uovo bio, 2g macis in polvere, 10g parmigiano gattugiato, sale q.b.

Salsa beurre blanc

200g burro di latteria, 250g aceto riserva barricato, 250g vino bianco, 50g scalogno tritato, 20g foglie di salvia

Finitura

50g burro, 50g parmigiano gattugiato, 10g foglie di salvia

PROCEDIMENTO



Gnocco

Portare il latte ad 80 gradi ed aggiungere il semolino a pioggia molto lentamente, miscelando il tutto. Dopo qualche minuto aggiungere il sale, il macis ed il burro e cuocere a fuoco moderato per 10 minuti. Spostare dal fuoco e stemperare il composto con i tuorli e con un pizzico di parmigiano, stendere velocemente su una teglia dello spessore di 1 cm. Una volta freddato il composto, formare dei dischi di 5 cm diametro ed ottenere lo gnocco classico romano.

Salsa beurre blanc

Porre in una casseruola il vino, l'aceto, lo scalogno tritato e le foglie di salvia lasciando ridurre il tutto di due terzi, filtrare e stemperare il burro con una frusta elettrica alternandolo con la riduzione fino a completo assorbimento, refrigerare per almeno 6 ore prima di utilizzarlo.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Inserire gli gnocchi in un tegamino con salvia, burro e parmigiano quindi cuocere a 200 gradi per 10 minuti o fino a quando risultino ben gratinati. Servire ben caldi con il beurre blanc a completare il piatto e delle foglie di salvia fritte.

Francesco Sodano

Ristorante **Famiglia Rana**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

PASTIERA



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Frolla

farina 300g, burro 240g, zucchero a velo 120 g, Tuorlo 30 g, scorza di 1 arancia e 1 limone, 1 bacca di vaniglia

Crema pasticcera al grano cotto

latte 500ml, grano 250g, zucchero 35g, scorza di 1 arancia e 1 limone, 1 bacca di vaniglia

Crema pasticcera

latte aromatizzato recuperato 100ml, panna 25g, tuorlo 31g, amido di mais 8g, Zucchero 17g, scorza di 1 arancia e 1 limone, 1 bacca di vaniglia

Crema di ricotta

ricotta fresca 125g, zucchero 35g, scorza di 1 arancia, scorza di 1 limone, 1 bacca di vaniglia

Decorazione

10 fette di cioccolato temperato stampato, gelato ai millefiori, arancia candita qb, zest di limone q.b.

PROCEDIMENTO



Per preparare la frolla, lavorare il burro morbido con lo zucchero a velo, le scorze degli agrumi, i semi della bacca di vaniglia e la farina. Aggiungere i tuorli uno alla volta. Quando l'impasto risulta liscio e uniforme, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per una notte.

Il giorno successivo stendere la frolla di uno spessore di circa 2 mm e ritagliare delle forme triangolari che ricordino le classiche fette di pastiera. Cuocere in forno a 175°C per circa 8 minuti.

Cuocere il grano nel latte aromatizzato con scorze di agrumi, vaniglia e zucchero per una decina di minuti. Al termine lasciare riposare il tutto una notte in frigorifero. Il giorno successivo, scolare il grano e conservare 100 ml del latte aromatizzato.

Scaldare il latte conservato con la panna, le scorze e la vaniglia. A parte mescolare tuorli, zucchero e amido. Versare il latte caldo sul composto di tuorli, riportare sul fuoco e cuocere fino ad ottenere una crema liscia. Lasciar raffreddare completamente, quindi unire il grano cotto.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre alla base del piatto una fetta di frolla agli agrumi. Decorare con spuntini di crema di ricotta e crema pasticcera al grano cotto, aggiungendo arancia candita e zest di limone. Coprire delicatamente con una lastra di cioccolato temperato stampato. Servire accompagnando con una quenelle di gelato ai millefiori, che richiama i profumi della pastiera tradizionale.

Savino di Noia

Ristorante **Forentum**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

MACCARONARA CON ZUCCA, SALSICCIA PEZZENTE MATERANA, MANDORLE E PEPERONE CRUSCO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



500g di macaronara (pasta fresca ottenuta con semola, acqua e sale)
sale q.b.
4 peperoni cruschi
2 cucchiaini di olio extra
2 spicchi di aglio
500g di zucca
90g salsiccia fresca pezzente materana sbriciolata
sale e pepe qb
40g di mandorle tritate

PROCEDIMENTO



Pulire la zucca e lessarla in abbondante acqua salata. Nel frattempo, portare ad ebollizione abbondante acqua salata per la cottura della pasta.

Preparazione polvere di peperoni cruschi: friggere per pochi secondi i peperoni nell'olio bollente, far raffreddare, dopodiché macinarli con un robot.

Preparazione sugo: frullare la zucca appena lessata con un mixer fino ad ottenere una vellutata. In una padella far soffriggere olio e aglio. Unire la salsiccia e far rosolare leggermente, unire la vellutata di zucca, lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco lento, aggiungere sale pepe q.b. Unire la nostra macaronara al sugo di zucca e salsiccia, impiattare e completare il piatto con la polvere di peperone crusco e la granella di mandorle.

Completare il piatto con scaglie di cacio ricotta lucana, un po' di olio a crudo e pepe. Il piatto può essere completato con i funghi cardoncelli, secondo stagionalità.

Martina Bruzzone

Ristorante **Fratelli Bruzzone**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

PLIN AI CARCIOFI CON RICOTTA DI CAPRA



INGREDIENTI PER 7 PERSONE



Sfoglia

160g farina forte, 60g di semola rimacinata, 45g di tuorli, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Ripieno

300g di carciofi puliti, 300g di ricotta di capra, 20g di Parmigiano Reggiano, un mazzetto di timo, 1 g noce moscata, ¼ di spicchio di aglio privato del germoglio

PROCEDIMENTO



Pulire i carciofi frullarli da crudi, cuocerli in pentola con olio extravergine sale e aglio, una volta cotti farli freddare poi unirli alla ricotta, al timo e alla noce moscata.

Mettere in una sac-à-poche.

Tirare la sfoglia in modo che si possa intravedere la mano, stenderla in strisce rettangolari, disporre 8gr di ripieno ad intervalli regolari. Ripiegare la sfoglia su sé stessa e pizzicarla negli spazi vuoti dunque passare con la rotella tagliapasta per sigillare. I plin risulteranno belli grossi, in modo tale che il ripieno sia il protagonista.

Consigliamo 14 plin per porzione. Cuocere in acqua bollente e salata per 2 minuti. Scolare e condire con olio evo e timo.

Provenienza ingredienti: olio evo frantoio Gonnelli, farina mulino Bongiovanni, semola rimacinata molino Martinucci, Parmigiano Reggiano 24 mesi La Cascina, Ricotta Corbusier (Novalesa), sale Riserva del Mare, carciofi del Sulcis.

Francesco Marchese

Ristorante **Fre**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RISI E BISI, CREMA DI ERBA CIPOLLINA E BACELLI, PISELLI ALLO ZENZERO, SEIRASS



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



60g riso Carnaroli
500g latte di riso
1,5kg piselli con baccello
50g acqua baccelli
40g erba cipollina
2g sale
pepe
35g tuorlo
1,5kg piselli con baccelli
180g piselli
15g zenzero
100g acqua di pomodoro ridotta
100g brodo di sedano rapa ridotto
maizena
limone
burro/olio
1 scalogno
erbe
1 patata
1 albume
200g aglio nero
acqua
xantana
sale
seirass
limone al sale
foglie ed erbe
polveri
olio al prezzemolo

PROCEDIMENTO



Base riso

Coprire il riso con acqua, cuocere fino a totale assorbimento (molto cotto e asciutto), frullare a caldo. Unire pari peso di latte di riso (500 g ogni 500g di riso cotto), filtrare.

Piselli e baccelli

Sgranare, recuperando tutto. Centrifugare i baccelli puliti per ricavarne l'acqua. Dividere i piselli per calibro: i grandi sbollentare, raffreddare e pelare; i piccoli usare interi.

Crema cipollina e baccelli

Frullare tutto tranne il tuorlo, filtrare, aggiungere il 20% di tuorlo, mixare e filtrare. Colare 30 g per porzione, coprire e cuocere a 80°C per 15 min. Raffreddare.

Francesco Marchese

Ristorante **Fre**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

**RISI E BISI, CREMA DI ERBA CIPOLLINA E BACELLI,
PISELLI ALLO ZENZERO, SEIRASS**

Piselli allo zenzero

Unire i liquidi e legare. Rosolare scalogno, aggiungere zenzero e piselli, poi la salsa. Cuocere brevemente, mantecare con erbe e limone.

Chips patate

Affettare sottile, passare in albume, arrotolare su cilindri e friggere a 130°C senza colorire. Salare e asciugare.

Crema aglio nero

Frullare fino a crema liscia e soda.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre la crema nel piatto, aggiungere aglio nero e limone. Unire i piselli, condire. Formare quenelle di seirass. Completare con chips, erbe e polveri.

Samuele Bravi

Ristorante **Futura Osteria**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTINI DEL PASTIFICIO MARTELLI ALLA SALSA DI POMODORO ARROSTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



400g pomodori maturi
200g olio extravergine di oliva
40g foglie di basilico fresco
8g sale marino 8g
400g spaghetti del pastificio Martelli

PROCEDIMENTO



Lavate bene i pomodori, tagliateli in due e stendeteli su una teglia coperta da carta forno edc essiccateli in forno a 70/75 gradi per tutta la notte, tale da asciugarli di $\frac{3}{4}$ del loro peso iniziale. A questo punto i pomodori possono essere anche congelati se si vogliono utilizzare in futuro perché avendo così poca acqua rimasta non subiscono modifiche sostanziali dal gelo.

Per fare la salsa mettere i pomodori, il basilico ed il sale a temperatura ambiente in un frullatore oppure nel robot da cucina. Iniziare a frullare ed aggiungere tutto l'olio a poco a poco e continuare a frullare energicamente fino a quando non otterrete una crema molto liscia.

A parte cuocete la pasta in abbondante acqua salata per 5 minuti esatti, scolatela preservando un pò d'acqua di cottura ed aggiungete abbondante salsa di pomodoro arrosto. Regolate con l'acqua di cottura se fosse troppo densa e spessa.

Servite ancora calda per far sentire ancora meglio la fragranza dei pomodori a tutta la tavola.

Alessandro Breda

Ristorante **Gellivs**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTINI DEL PASTIFICIO MARTELLI ALLA SALSA DI POMODORO ARROSTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



240g panna
120g albume
4 tuorli
500ml olio di arachidi
100g pane grattugiato senza glutine
100g cipolla novella
25g vino bianco
25g aceto di vino bianco
25g zucchero
25ml olio semi di vinacciolo
200g asparagi verdi di Cimadolmo
200g asparagi bianchi di Cimadolmo
20g cerfoglio

PROCEDIMENTO



Dividere gli albumi dai tuorli, mescolarli alla panna, salare e pepare. Filtrare il tutto e cuocere in forno a vapore a 90 gradi per 15 minuti. I tuorli verranno ricoperti con il pane grattugiato e fatti riposare per 3 ore.

Tagliare la cipolla, metterla in casseruola con il vino, l'aceto e lo zucchero. Sale e pepe, far cuocere finché tutto il liquido sarà evaporato. Frullare con l'olio di vinacciolo. Emulsionare l'albume. Servire su piatto fondo un cucchiaino di marmellata di cipolla, versare la crema di albume, adagiare il tuorlo fritto in olio a 185 gradi per 10 secondi, sgocciolare e salare.

Finire con gli asparagi tagliati a pezzi e cotti in acqua salata per 2 minuti. Guarnire con ciuffi di cerfoglio.

Domenico Candela

Ristorante **George Restaurant**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

POMOD'ORO - SPAGHETTONE DI GRAGNANO IGP CON DIVERSE QUALITÀ E CONSISTENZE DEI NOSTRI POMODORI CAMPANI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g Spaghetti di Gragnano

Pomodori

60g piennolo, 60g corbarino, 60g datterino, 80g pomodoro giallo, 60g ciliegino, 60g pizzutello, 120 g olio viola tradizione

Salsa pomodoro

120g Pomodoro San Marzano interi, 60g olio evo Viola Tradizione, 8g aglio in camicia, 20g cipolla di Montoro, 4g basilico

Finti pomodorini

33g panna, 17g parmigiano reggiano, 200g passata pomodoro San Marzano, 3g kappa

Spugna al basilico

15g purea basilico, 10g albume, 10g tuorlo, 15g farina

PROCEDIMENTO



Salsa pomodoro San Marzano

In una casseruola mettere l'olio Tradizione con aglio in camicia e cipolla tritata e fare un soffritto. Appena sono ben coloriti aglio e cipolla aggiungere i pomodori San Marzano interi, basilico e un pizzico di sale e lasciar cuocere lentamente per circa 1 ora.

Passato il tempo e la salsa è cotta passare tutto al passaverdure fine per ottenere una salsa liscia e gustosa che ci servirà per finire la cottura dei nostri spaghetti.

Cottura dei pomodorini

Cuocere separatamente in una casseruola tutte le restanti qualità di pomodorini interi con olio viola tradizione, aglio in camicia e basilico per circa 3 minuti, così restano succulenti ed interi. Ultimata la cottura raffreddarli in abbattitore, ci serviranno per la finitura del piatto.

Finti pomodorini

Impostiamo il bimby a 45 gradi per iniziare a fare una crema di parmigiano con la panna. Ottenuta una crema liscia riempire i stampi di silicone a forma di pomodorini e congelarli. Nel frattempo sciogliere la gelatina kappa nel succo di pomodoro San Marzano e portare ad ebollizione.

Quando le sfere di parmigiano sono ben congelate con l'aiuto di stuzzicadenti immergerle nella gelatina calda di pomodoro così facendo la reazione caldo freddo formerà una pellicola intorno alla nostra sfera di parmigiano che sembrerà un pomodorino.

Spugna di basilico

Mischiare al bimby tutto insieme a velocità 5 a freddo per ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mettere tutto il composto in un sifone da cucina e lasciarlo riposare 12 ore in frigo.

Passato il tempo cuocere il composto a microonde per pochi secondi, otterrete una spugna al sapore di basilico.

Domenico Candela

Ristorante **George Restaurant**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

POMOD'ORO - SPAGHETTONE DI GRAGNANO IGP CON DIVERSE QUALITÀ E CONSISTENZE DEI NOSTRI POMODORI CAMPANI

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Cuocere gli spaghetti in acqua salata per circa 9 minuti. Passato il tempo il restante 3 minuti che mancano ultimate la cottura nella salsa pomodoro e iniziate a riscaldare i pomodorini precedentemente cotti in una padella con olio viola tradizione.

Quando tutto è pronto e ben caldo impiattiamo gli spaghetti insieme alle altre 6 varietà di pomodorini, la spugna e i finti pomodorini di parmigiano, qualche foglia di basilico e un filo di olio viola inprivio a crudo.

Matteo Metullio e Davide De Pra

Ristorante **Harry's Piccolo**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

CHIPS PERA



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



3 pere
acido citrico q.b.
200g sciroppo TPT
100g purea di pera
165g cioccolato bianco
4g gelatina (24 g massa gel)
200g panna
265g latte
17g latte in polvere
65g destrosio
35g saccarosio
3g neutro
125 g robiola
2g sale
500g succo d'arancia
1 cucchiaino di miele Marasca Jakne
zafferano q.b.
105g farina di riso
30g mais fioretto
55g zucchero di canna
75g burro morbido
1 tuorlo d'uovo
8g zest
10g H2O
95g succo di pera
6g succo di limone
5g gelcream

PROCEDIMENTO



Affettare le pere (non buttare via le parature, serviranno in seguito). Sbianchire in acqua e acido citrico. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare. Intingerle nello sciroppo e stenderle tra due tappetini silpat. Cuocere 40 min a 130°. Conservare in un contenitore ermetico con sali di silicio.

Portare a bollore la purea. Versare su cioccolato e massa gel e frizionare. Ottenuta una ganache liscia, aggiungere la panna e continuare a frullare. Far riposare una notte in frigo.

Mixare gli zuccheri. Con una pentola sul fuoco portare a 85 gradi latte, latte in polvere e gli zuccheri. Emulsionare con la robiola e il sale. Far maturare in frigorifero una notte. Mantecare il giorno dopo. Ridurre il succo d'arancia, mettere in infusione lo zafferano e addensare col miele.

Impastare burro e zucchero in planetaria con una foglia. Aggiungere le farine e successivamente tuorlo ed acqua. Cuocere a 155° per una ventina di minuti.

Matteo Metullio e Davide De Pra

Ristorante **Harry's Piccolo**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

CHIPS PERA

Con gli scarti della pera rimasti dalla preparazione delle chips, preparare un estratto di pera. Emulsionare tutti gli ingredienti con un frullatore fino ad ottenere la consistenza di un gel.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Montare il millefoglie con 3 chips di pera intervallate da spuntoni di namelaka alla pera e gel. A fianco, adagiare una quenelle di gelato alla robiola sopra il crumble al mais. Cospargere con la riduzione di arancia, zafferano e miele ed ultimare con del polline di Jakne.

Alessandro Pinton

Ristorante **Horto**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RISI E BISI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pesto di basilico

basilico 100g noci 30g, sale 1g, olio extravergine 50g, parmigiano 10g

Crema di piselli

piselli freschi 1,5kg, sale qb, pepe qb, olio extravergine 80g

Brodo di piselli

baccelli delle varie lavorazioni, mezza cipolla circa 80g, sedano verde 50g, 1l d'acqua

Olio al basilico

basilico 50g, olio di semi di vinacciolo 100g, kombucha di fiori di acacia, ccoby 1pz, fiori di acacia 100g, acqua 300ml, zucchero 30g

PROCEDIMENTO



In un mortaio di marmo pestare le noci fino alla creazione di una pasta morbida. Aggiungere basilico, lavato e asciugato, e il sale. Passare quindi a un movimento rotatorio. Olio extravergine a filo per creare una crema lucida a cui si aggiunge il parmigiano. Sbucciare 1kg di piselli e lavarli sotto acqua corrente; sbollentarli per 2 minuti in acqua salata, quindi immergerli in acqua e ghiaccio. Passarli al termo mix e frullare alla massima potenza con sale, pepe e 150ml di acqua. Setacciare la crema ottenuta con un colino fine, poi frullare aggiungendo olio a filo. Sbollentare per 1 minuto i restanti 500g di piselli, raffreddarli e poi toglierne le pellicine. Unire 420g alla crema per ottenere una piccola zuppetta. Le pellicine esterne si essiccano a 50° per un'intera notte per poi essere fritte.

Mettere tutto in una pentola e lasciare sobbollire per 1 ora, quindi filtrare e tenere da parte per la cottura del risone. Lavare e asciugare il basilico, frullarlo al termo mix massima potenza per 8 minuti. Filtrare con colino fine, lasciare decantare il composto per 1 ora; raccogliere l'olio che si è separato dall'acqua.

Portare a bollore acqua e zucchero, poi raffreddare. Aggiungere i fiori e lo scoby. Lasciare riposare per 5 giorni in un contenitore di vetro a 25/28 gradi. Filtrare, mettere in un biberon e lasciar cadere piccole gocce nell'azoto liquido così, congelandosi, da formare sferette da trasferire in congelatore per il mantenimento. Cuocere il risone nell'acqua dei baccelli, aggiustando di sale e pepe. Mantecare con olio al basilico a filo. Il risone deve rimanere sciolto, non mantecato.

Alessandro Pinton

Ristorante **Horto**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RISI E BISI

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Pesto alla base, poi la zuppetta di crema e piselli. Appoggiare il risone di lato, formando un piccolo triangolo. Al centro, le bucce di pisello fritte, i piselli freschi conditi con sale, pepe e olio, e le sfere di acacia. Completare con foglioline di basilico e nepitella fresca. Un filo d'olio extravergine.

Antonio Biafora

Ristorante **Hyle**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTO BURRO E CIPRESSO



INGREDIENTI PER 2 PERSONE



100 g spaghetti Felicetti
50 g emulsione levistico
3 g semi di levistico
20 g olio di cipresso
120 g emulsione burro
q.b. burro e parmigiano
q.b. foglie di cipresso fresche
120 g estratto di sedano
120 g olio di levistico bruciato
4 g emulsionante in fibra di agrumi
q.b. xantana
q.b. sale
15 g succo di yuzu
110 g foglie di levistico
220 g olio di semi
110 g foglie di cipresso
220 g olio di semi
100 g burro aromatizzato
250 g brodo di pollo
3 g emulsionante in fibra di agrumi
5 g colatura di alici
q.b. xantana
100 g burro
20 g acciughe sott'olio
15 g olive taggiasche
5 pz bacche di ginepro
2 g aglio
15 g porro bruciato

PROCEDIMENTO



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata per 6 minuti, scolare e terminare la cottura nell'emulsione di burro. Aggiungere qualche cubetto di burro freddo e una manciata di parmigiano e mantecare. Sistemare di sapidità e procedere all'impiattamento. Formare un nido con l'aiuto di una pinza e disporlo al centro del piatto, aggiungere i semi di levistico e le foglie del cipresso. In un pentolino, scaldare la salsa al levistico e perlare con l'olio al cipresso. Versare la salsa in sala davanti al commensale.

Con l'aiuto di un frullatore ad immersione disperdere l'emulsionante nell'estratto di sedano ed incorporare l'olio a filo. Aggiungere il succo di Yuzu e rettificare di sale. Stabilizzare con una punta di gomma Xantana.

Friggere le foglie di levistico in padella con un filo d'olio fino a quando iniziano a bruciarsi. Frullare con l'olio di semi nel Thermomix a 70°C per 5 minuti a velocità massima. Filtrare. Frullare a 70°C nel Thermomix per 5 minuti a velocità massima. Filtrare.

Antonio Biafora

Ristorante **Hyle**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTO BURRO E CIPRESSO

Scaldare il brodo di pollo e disperdere l'emulsionante con l'aiuto di un frullatore ad immersione. Incorporare il burro continuando ad emulsionare. Aggiungere la colatura di alici e rettificare di sapidità. Stabilizzare l'emulsione con una punta di gomma Xantana

Tagliare la parte verde del porro e friggerla in una padella con poco olio fino a quando inizia a bruciarsi. Unire il resto degli ingredienti e frullare a 50°C nel Thermomix. Lasciar solidificare.

Enrico Gerli

Ristorante **I Castagni**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CHI VINCE? DUE CLASSICI REINTERPRETATI DELLA PASTICCERIA ITALIANA A CONFRONTO: TIRAMISÙ E ZUPPA INGLESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pan di Spagna

180g zucchero a velo, 6uovo, 75g fecola, 75g farina 00 ½ cucchiaino, 1bustina vanillina

Tiramisù all'amaretto

500 g mascarpone, 100 g pasta di amaretto, 250 g albume, 250 g zucchero, 125 g acqua, 2 fogli colla di pesce, q.b. amaretto di Saronno

Zuppa inglese

200g pan di spagna, 45 g zucchero, 20g zucchero a velo, 250 g latte, 1 pizzico di sale, 3 uova, 100g mascarpone, 50g cacao amaro in polvere, 15g alchermes

PROCEDIMENTO



Pan di Spagna

Montare tuorli e zucchero a velo ed aggiungere le farine setacciate, la vanillina ed il lievito. A parte montare a neve gli albumi ed incorporare delicatamente gli albumi alla montata. Imburrare e infarinare una teglia e poi versarvi il composto. Cuocere in forno caldo 175°C 25 minuti circa. Sfnare il pan di spagna e metterlo a raffreddare su una griglia coperto con un panno. Conservare in frigorifero avvolto nella pellicola

Tiramisù

Montare a neve gli albumi e poi fare uno sciroppo a 120°C; unirlo a filo agli albumi mentre si monta (meringa all'italiana). Montare un po' il mascarpone con la pasta di amaretto. Sciogliere la colla di pesce in un po' di latte e aggiungere al mascarpone. Incorporare la meringa all'italiana al mascarpone.

Zuppa inglese

In planetaria sbattere tuorli e zucchero semolato fino ad avere un composto soffice e trasferire in una bacinella. Sempre in planetaria montare il mascarpone con lo zucchero a velo fino ad avere una crema morbida; unire i due impasti amalgamando con una spatola delicatamente.

Montare gli albumi col pizzico di sale fino a "neve" ben ferma; aggiungere ora gli albumi al composto di uova e mascarpone mescolando dall'alto in basso con una spatola.

Dividere il composto in due parti ed in uno di essi, inglobare il cacao poco alla volta setacciandolo mentre lo si versa. Mettere in una bacinella il latte con l'Alchermes o rum ed inzuppare il pan di Spagna precedentemente tagliato a fette. Rivestire con qualche fetta il fondo di una terrina e ricoprire con la crema gialla. Coprire con un altro strato di pan di Spagna bagnato e ricoprirlo con la crema al cioccolato; continuare così

Enrico Gerli

Ristorante **I Castagni**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CHI VINCE? DUE CLASSICI REINTERPRETATI DELLA PASTICCERIA ITALIANA A CONFRONTO: TIRAMISÙ E ZUPPA INGLESE

fino ad esaurimento degli ingredienti.

Livellare con una spatola l'ultimo strato di crema e quindi ricoprire con una pellicola trasparente; porre in abbattitore a congelare. Una volta consolidato, servendosi di un coppa pasta quadrato, ricavare dei cubi monoporzione che verranno posti in seguito sul piatto di servizio.

Nicola Annunziata

Ristorante **I Portici**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI, BRODO OSSIDATO DI PROSCIUTTO DI PARMA E LIEVITO DI BIRRA IN SCAGLIE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



1kg di vongole veraci
2 spicchi di aglio, gambi di prezzemolo
1 limone (zeste e succo)

Brodo di prosciutto

400g di ossa e scarti di prosciutto crudo di parma, 600ml di acqua, 1 foglia di alloro, pepe

Burro e acciughe

120g di burro, 40g acciughe del cantabrico

Acqua di vongole

700/800g di vongole, olio, aglio, gambi di prezzemolo e acqua q.b.

Vongole crude

8/12 vongole (2/3 a persona), olio, aglio e prezzemolo tritato

PROCEDIMENTO



Mettere tutti gli ingredienti all'interno dell'ocoo ed impostare il programma "estratto". Lasciare cuocere per 5 ore, quindi filtrare e sgrassare. Mettere gli ingredienti in un bicchiere del pacojet. Abbattere e pacossare per 4 volte. Setacciare.

In una pentola far soffriggere olio, aglio e gambi di prezzemolo, aggiungere le vongole, coprire con acqua e far cuocere per 10 minuti. Filtrare con etamina e tenere da parte. Cuocere 10 vongole in acqua bollente per 20 secondi. Raffreddare subito, quindi togliere il frutto dal guscio e nel servizio condire con olio, prezzemolo tritato e limone.

Cuocere le linguine di Gragnano in acqua salata per 8 minuti, quindi scolare e mettere in padella con l'acqua delle vongole per finire la cottura (circa 400/500g in base all'assorbimento della pasta). Mantecare fuori dal fuoco con il burro all'acciuga e prezzemolo. Creare un nido con le linguine, mettervi le vongole all'interno, terminare con polvere di prezzemolo, lievito di birra in scaglie (2g a porzione) e brodo di prosciutto (20g a porzione).

Antonio Lo Coco

Ristorante **I Pupi**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

ANELETTI AL FORNO



INGREDIENTI

250 g anelletti

Besciamella

20 g burro, 20 g farina, 200 g latte

Sugo calamari 20 g, zafferano q.b.

Porzione

9 anelletti alla base, 8 strati, 20g calamari cubettato, 25g sugo calamari, 35g minestrone, 15g maio liquida

In forno 168 gradi ventola 2 per 9 minuti con 20% umidità

PROCEDIMENTO

Mettere una pentola con acqua aromatizzata allo zafferano e leggermente salata. Calati gli anelletti imposteremo un timer di 12 minuti, nel tempo della cottura ci dedicheremo al condimento creato da besciamella ed un sugo ai calamari fatto con un soffritto di cipollotto a brunoise e aglio tritato. Aggiungiamo i calamari che sono stati precedentemente puliti e sfumiamo con vino bianco, subito dopo metteremo acqua con concentrato, capperi e condiremo con colatura, un po' di pepe nero. Pronto il sugo i calamari verranno tagliati a brunoise ed il sugo verrà frullato e setacciato. Gli anelletti pronti si aggiungono al condimento e li adagiamo in una teglia; per far bloccare la cottura andrà in abbattitore per 5 minuti, Una volta raffreddati avremo già pronti i ring con carta forno sia alla base che ai lati e metteremo 8 strati composti da 9 anelletti.

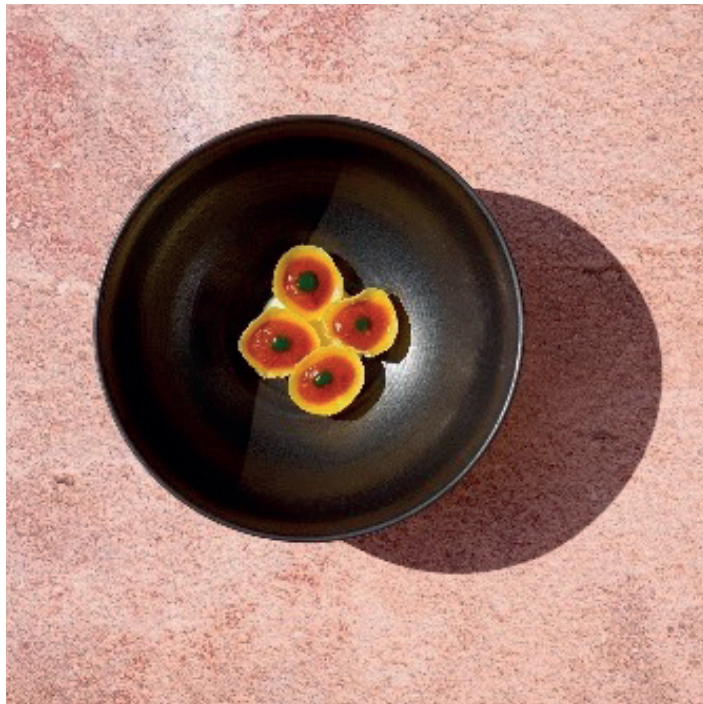
Con gli scarti della pasta faremo una cialda croccante, fatta in un termomix dove peseremo 100 g di pasta con 300 g d'acqua e la faremo cucinare a 110 gradi per 22 minuti ed una volta terminata la cottura aggiungeremo 120 g di farina 00, 3 uova e un cucchiaino di glucosio. Quindi stendiamo su della carta forno con l'aiuto di un ring per la forma rotonda e successivamente la friggeremo fino a doratura, verrà messa sopra l'anelletto durante l'esecuzione del piatto. Una volta finito la composizione, introdurremo la brunoise di calamari all'interno degli anelletti e completeremo con altro sugo calamari sulla superficie. Andrà in forno a 168 gradi per 10 minuti con ventola a 3 e un'umidità del 25%. Alla base del piatto adagiamo una crema di verdure stagionali mixate con uova di pesce san Pietro, gli anelletti, la cialda croccante e completeremo il piatto con un filo d'olio ed una finta besciamella fatta con 2 uova e circa 120 ml di olio di semi che verrà aromatizzata con zenzero.

Agostino Iacobucci

Ristorante **Iacobucci**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

NAPOLI INCONTRA L'EMILIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*cipolla bianca pz
3kg pomodoro san Marzano
100g olio extravergine di oliva
500g costolette di maiale
500g muscolo di manzo
500g salsiccia di maiale
20cl sangiovese
200g basilico
1pz aglio
1l panna
600g parmigiano reggiano
200g farina
3 pz uovo*

PROCEDIMENTO



Pasta

Impastare la classica pasta all'uovo con farina e uova e farla riposare 1 h in frigo.
Tirare la sfoglia e formare dei cerchi 3x3, unire il ripieno del ragù formando dei tortelli

Ragù

Unire in una casseruola olio evo e tutta la carne tagliata a pezzetti 5x5. Far rosolare per bene e sfumare con il vino rosso, aggiungere la cipolla e l'aglio, infine aggiungere i pelati passati.
Cuocere per 4 ore fuoco basso. Dopo di che togliere la carne, privarla delle ossa e montarla in planetaria. Filtrare il sugo e metterlo da parte.

Sbollentare il basilico in acqua salata, scolarlo, strizzarlo ed emulsionarlo con olio evo formando un gel.

Spuma

Ridurre la panna per pochi minuti in pentola ed aggiungere il parmigiano reggiano e frullarlo al termomix, unire il composto al sifone aggiungendo 2 cariche crema.

Francesco Apreda

Ristorante **Idyllo by Apreda**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PENNE RITORTE ALL'ARRABBIATA



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



3 peperoni rossi
1kg pomodorini datterini
2g peperoncino fresco
8g sale
5ml aceto vino bianco
7g zucchero
1 cetriolo
50ml succo limone
50ml acqua
150g yogurt greco
20ml olio evo
20g aglio fresco
5g peperoncino fresco
100ml olio evo
400g penne ritorte Felicetti
1 peperoncino fresco
cerfoglio
semi di nigella

PROCEDIMENTO



Cuocere i peperoni interi al forno, passarli poi in un contenitore di acciaio e coprire con la pellicola trasparente. Una volta freddi eliminare i semi e la buccia e frullarli con il suo liquido di cottura, aggiungendo anche i pomodorini, il peperoncino, il sale, l'aceto e lo zucchero, fino ad ottenere una crema. Inserire il composto in una tela di lino e mettere a sgocciolare per circa 12 ore, ottenendo così un estratto concentrato di pomodoro piccante con retrogusto di peperoni arrostiti.

Pelare il cetriolo e tagliarlo a dadini eliminando la parte centrale dei semi, chiuderlo poi sottovuoto con il succo di limone e l'acqua. Quando il cetriolo avrà assorbito il liquido per osmosi, aprire la busta del sottovuoto e scolare i dadini dall'eccesso di liquido.

Mescolare i due ingredienti fino ad amalgamarli. Sminuzzare l'aglio e il peperoncino, coprire con l'olio evo, lasciare in infusione a temperatura ambiente per circa 2 ore. Passare al colino e conservare

Sbollentare le penne per 3\4 minuti in abbondante acqua salata, passarle in padella con l'estratto all'arrabbiata e continuare la cottura fino a lasciarle molto al dente. Mantecare con un filo di olio all'aglio e peperoncino. Adagiare le penne in un piatto fondo e guarnire con dei cubetti di cetriolo in osmosi, una brunoise di peperoncino fresco, concludere con una spolverata di blend Spicy-Bomba-y, la salsa yogurt, qualche semino di nigella e delle foglioline di cerfoglio.

Giuseppe Costa

Ristorante **Il Bavaglino**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BOTTONI DI GAMBERO ROSSO CON INFUSO DI LIMONE



INGREDIENTI



Pasta

67.5g di farina 00, 67.5g di farina di semola
105g di tuorlo d'uovo, 5g di sale.

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino a formare un panetto liscio ed omogeneo, successivamente far riposare sottovuoto per un paio d'ore

Infuso

20g di scorza di limone

Portare ad ebollizione e lasciare in infusione per 2 ore.

Ripieno liquido

300g di teste di gambero, 50g di patate, 50g di carote, 50g di sedano, q.b. di vino bianco

PROCEDIMENTO



Preparare ripieno liquido unendo tutti gli ingredienti. Rosolarli in una casseruola, sfumare con del vino bianco, aggiungere del brodo vegetale fino a ricoprire i carapaci e i vegetali. Fare sobbollire per 45 minuti, successivamente passare con l'aiuto di un setaccio. Ridurre fino al totale addensamento. Inserire il ripieno all'interno degli stampi e abbattere fino al congelamento.

Sfogliare la pasta e creare dei bottoni con l'aiuto del ripieno precedentemente abbattuto. Una volta pronti cuocere i bottoni per 1 minuto in acqua bollente, successivamente mantecare con burro al tartufo.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Alla base alternare i bottoni con gamberi crudi e olive nere. Definire il piatto con l'aggiunta di caviale, lamelle di tartufo, germogli ed infine l'infuso.

Alex Lupu

Ristorante **Il Cardinale Vino E Cucina**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

TAGLIOLINI AL PESTO DI BASILICO TRADIZIONALE LIGURE, OSTRICHE SPEZZINE AL BBQ E ARIA AL LIMONE BIOLOGICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



300g tagliolini artigianali
350g pesto tradizionale ligure
12pz ostriche Spezia
10g aria di limone bio
150g semola rimacinata
150g farina 00
100g tuorlo pastorizzato
1 uovo intero
80g basilico
150g olio semi arachide
50g pinoli
2g sale grosso
3g aglio
60g parmigiano reggiano vacche rosse
20g perorino stagionato
250g succo di limone ligure bio
5g lecitina
5g miele Castagno

PROCEDIMENTO



Iniziamo ad unire tutti gli ingredienti della pasta fresca in una planetaria e far andare nell'impastatrice con il gancio a velocità medio/bassa per circa 5 min, una volta ottenuto l'impasto omogeneo e liscio mettere in un sacchetto sottovuoto al 100% e far riposare una notte in frigo. In un mortaio iniziare a pestare aglio, sale grosso e pinoli, dopodiché aggiungere il basilico poco alla volta continuando a mescolare e strofinare sulle pareti del mortaio senza battere per far sì che il basilico non ossidi e perda colore.

Una volta ottenuto una pasta non troppo liscia aggiungere i formaggi grattugiati continuando a mescolare ed infine l'olio di semi.

Mettere in bbq le ostriche e appena si aprono toglierle per far sì che rimangono morbide e leggermente affumicate. In un bicchiere di plastica da minipimmer mettere tutti gli ingredienti per l'aria di limone e con il frullatore a massima potenza incorporare aria per far uscire la schiuma. Stendere la pasta di circa 1mm con mattarello, tagliare di una larghezza di 3mm e lunghezza 30cm, cuocere in acqua salata per 2 min, scolare e mettere in una casseruola, aggiungere il pesto e amalgamare il tutto.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



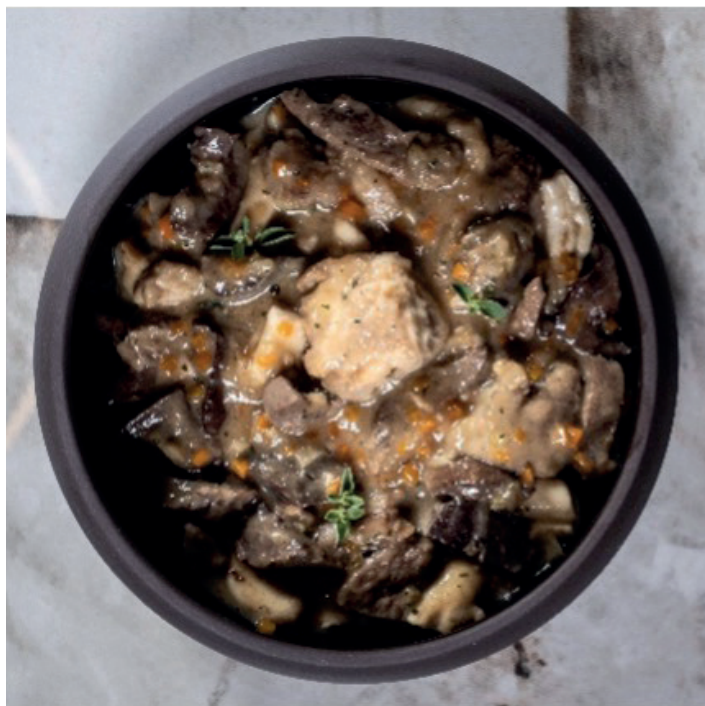
Alla base alternare i bottoni con gamberi crudi e olive nere. Definire il piatto con l'aggiunta di caviale, lamelle di tartufo, germogli ed infine l'infuso.

Elide Mollo

Ristorante **Il Centro**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

FINANZIERA DI AGNELLO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Tutte le interiora dell'agnello

cervello, filoni, lingua, rognoni, fegato, polmoni, cuore

1 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipollotto

vino bianco

aceto di vino bianco

erbe aromatiche di campo

sale q.b.

PROCEDIMENTO



Lavare accuratamente tutte le interiora. Mettere a cuocere il polmone intero con acqua, rosmarino e un po' di sale. Una volta raffreddato tagliarlo a piccoli pezzi. Tagliare anche le altre interiori a pezzetti regolari.

Preparare il soffritto tagliando finemente cipolla, carota, sedano e cipollotto. Rosolare le interiori in padelle separate, salare e sfumare con vino bianco. Unire tutti i pezzi delle interiori nella casseruola con il soffritto e sfumare con l'aceto di vino bianco. Aggiungere le erbe aromatiche di campo precedentemente tritate.

Angelo Troiani

Ristorante **Il Convivio Troiani**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

"1993 BEST SELLER AMATRICIANA"



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



400g di spaghetti monograno
guanciale (160g) ben stagionato e tagliato a striscioline
200g di guanciale tagliato a fette con spessore di 2mm
200g di polpa di pomodori tipo san Marzano
400g di pomodori pelati di collina
40g di cipolla ramata
2ctav di aceto balsamico da mosto d'uva
peperoncino
80g di pecorino romano
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO



Prendete il guanciale tagliato a striscioline e rosolatelo a fuoco dolce sino a quando diventa croccante. In un'altra padella a fuoco molto basso dorate il guanciale tagliato a fette, aggiungete la cipolla, fate appassire, bagnate con l'aceto e lasciate evaporare per circa l'80%. Aggiungete i pomodori e lasciate cuocere per circa 8-10 minuti a fuoco basso, togliete il guanciale dalla salsa, aggiustate con sale pepe e peperoncino. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Scolate molto al dente, saltatela in padella con il condimento. Disponete la pasta nei piatti e completate con il peperoncino e il guanciale croccante.

Matteo Rizzo

Ristorante **Il Desco**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO, BURRO AFFUMICATO, TROTA MARINATA E PESTO DI PREZZEMOLO LEGGERMENTE PICCANTE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta fresca (paglia e fieno)

Impasto giallo

200 g farina 00, 2 pz uovo

Impasto verde al prezzemolo

200 g farina 00, 1 pz uovo, 1 tuorlo, 60 g prezzemolo sbollentato e strizzato

Trota marinata

300 g trota salmonata fresca (filetto senza spine), 120 g sale fino, 120 g zucchero, scorza di 1 pz limone, pepe nero, olio extravergine di oliva q.b.

Burro affumicato

120 g burro di alta qualità

Pesto di prezzemolo piccante

1 mazzo prezzemolo, 30 g mandorle (o pinoli), 1/2 spicchio aglio, 1 peperoncino fresco, 60 ml olio extravergine di oliva, sale, gocce di limone

Finitura

erba cipollina, uova di trota (facoltative), scorza di 1 limone

PROCEDIMENTO



Pasta verde

Sbollenta prezzemolo per 10 secondi, raffredda in acqua e ghiaccio, strizzalo molto bene, frullalo con uovo fino a ottenere una crema liscia, impasta con farina 00 fino a ottenere un composto omogeneo, fai riposare coperto 30 minuti.

Pasta gialla

Impasta farina 00 e uovo fino a ottenere una massa liscia, lascia riposare 30 minuti.

Tagliolini paglia e fieno

Stendi entrambi gli impasti sottili, taglia a tagliolino fine, mescola gialli e verdi e lascia asciugare leggermente.

Trota marinata

Miscela sale fino, zucchero, scorza di limone e pepe nero, copri completamente il filetto di trota salmonata, lascia marinare in frigo 6/8 ore, sciacqua e asciuga bene, condisci leggermente con olio extravergine di oliva e tieni da parte.

Pesto di prezzemolo piccante

Sbollenta rapidamente prezzemolo e raffredda, frulla con mandorle, aglio, peperoncino fresco, olio extravergine di oliva e sale, aggiungi qualche goccia di limone, deve essere brillante, fresco e con piccantezza leggera.

Matteo Rizzo

Ristorante **Il Desco**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO, BURRO AFFUMICATO, TROTA MARINATA E PESTO DI PREZZEMOLO LEGGERMENTE PICCANTE

Burro affumicato

Usa legno delicato come faggio, melo o ciliegio, porta il fumo a circa 25–30°C per un'affumicatura a freddo, affumica il burro per 20–30 minuti, copri il contenitore per trattenere il fumo.

Finitura del piatto

Cuoci i tagliolini 2–3 minuti in acqua salata.

Mantecatura

Sciogli il burro affumicato in padella, scola la pasta e saltala con il burro e poca zest di limone, aggiungi poca acqua di cottura per emulsionare.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Forma un nido alto al centro del piatto, completa con cubetti di trota salmonata, un cucchiaino di pesto, erba cipollina tritata, uova di trota.

Lorenzo Montoro

Ristorante **Il Flauto Di Pan**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

ORO DEGLI EROI



INGREDIENTI PER 16 PIATTI



latte 150ml
panna 100ml
tuorlo d'uovo 100g
zucchero 85g
amido 35g
gelatina 3,5g
succo di sfusato amalfitano 80ml
succo di sfusato amalfitano 150ml
zenzero fresco a pezzetti 50g
succo di lime 110ml
succo di pompelmo 75ml
acqua 250ml
zucchero 125g
agar agar 10g
zucchero 500g
burro 350g
cacao amaro 220g
farina di nocciole 500g
sale 10g
farina di riso 275g
farina di carruba 30g
burro 300g
zucchero 300g
farina "00" 300g
farina di mandorle 300g
1 pz rametto di rosmarino
polvere di capperi disidratati 6g
uova 200g
farina 25g

PROCEDIMENTO



Procedere come per una crema pasticciera classica; a fine cottura incorporare la gelatina precedentemente ammolata. Una volta che la preparazione si sarà completamente raffreddata, aggiungere il succo di sfusato amalfitano e trasferire il composto in un sac à poche. Unire tutti gli ingredienti in pentola, ad eccezione dell'agar agar, e portare in infusione fino a 90°C. A questo punto aggiungere l'agar agar, mescolare accuratamente fino a completa dispersione, quindi filtrare il composto e abbattere in positivo. Trascorse circa 6 ore, frullare fino a ottenere una consistenza liscia e trasferire in una pipetta. Amalgamare accuratamente tutti gli ingredienti in planetaria fino a ottenere un composto omogeneo. Cuocere a 170°C per circa 8 minuti, quindi lasciare raffreddare e spezzettare manualmente in modo irregolare.

Tritare finemente zucchero e rosmarino con il Bimby, quindi trasferire il composto, setacciandolo, in planetaria. Aggiungere i restanti ingredienti e lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere su tappetino in silicone (Silpat) e cuocere a 160°C per circa 12 minuti. Frullare accuratamente tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, quindi trasferirlo in un sifone e caricare con due cartucce.

Lorenzo Montoro

Ristorante **Il Flauto Di Pan**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

ORO DEGLI EROI

Sifonare in un bicchiere di carta e cuocere in microonde per circa 40 secondi.

Polvere di limone

Essiccare foglie selezionate di sfusato, quindi frullarle finemente fino a ottenere una polvere. Setacciare con un colino a maglia fine e conservare da parte.

Per decorare: germogli teneri di finocchietto, oro edibile, acqua di mare - acqua con sale al 35%.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre la base di carruba sul fondo del piatto. Con l'aiuto di una pipetta, realizzare piccole gocce di gel al limone, quindi aggiungere spuntori più generosi di crema allo sfusato amalfitano. Completare con gli elementi croccanti e con i pezzetti di spugna ai capperi, distribuendoli in modo armonico. Ultimare con una spolverata di polvere di foglie di limone essiccate e con i germogli di finocchietto. Al momento del servizio, nebulizzare leggermente acqua di mare e finire con fiocchi di oro edibile.

Sabino Fortunato

Ristorante **Il Gallo Cedrone**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TRENTODOSTRICA



INGREDIENTI PER 5 VASETTI



750 ml di vino Trentodoc
7,5 g di Agar Agar o 7,5 fogli di colla di pesce
20 g zucchero semolato bianco
erbe di montagna a piacere

PROCEDIMENTO



La gelatina mantiene tutto l'aroma del vino, ma grazie al procedimento di ebollizione l'alcool evapora e quindi la preparazione risulta analcolica. Non contiene conservanti, né coloranti. Si può aromatizzare la gelatina con erbe di montagna come menta, timo, mugo, abete. Si conserva all'interno di vasetti sterilizzati in vetro chiusi con coperchi. Una volta raffreddati, apporre un'etichetta con la data.

Il procedimento è piuttosto semplice e si può conservare la gelatina in dispensa proprio come si fa con la marmellata per utilizzarla all'occorrenza. Versare il vino in un pentolino, aggiungere lo zucchero e l'addensante e mescolare a fuoco vivo. Proseguire la cottura fino a bollore e aggiungere le erbe in foglia oppure in polvere.

Il tempo necessario è di circa 20 minuti. Se viene utilizzata la colla di pesce bisogna prima farla ammorbidire in acqua fredda e metterla strizzata nel pentolino dopo 5 minuti dal bollore. Spegnerne il fuoco e versare nei vasetti precedentemente sterilizzati.

Chiudere ermeticamente i vasetti di vetro e capovolgerli. Fare raffreddare fino a quando la gelatina di vino non diventa solida. Conservare in dispensa per non più di 18 mesi. Una volta aperta si conserva in frigorifero per 2-3 mesi.

Anthony Genovese

Ristorante **Il Pagliaccio**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

PROFUMO DI RICORDI: TORTELLO RIPIENO DI PANCIA DI MAIALE AFFUMICATA, CACIOCAVALLO E CIPOLLA CARAMELLATA; RIPASSATI IN PADELLA E SERVITI CON ACQUA DI POMODORI, OLIO DI 'NDUJA E BITTER ALL'ORIGANO)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Impasto

280g farina 00, 120g acqua calda, 18g olio di semi, 3g sale, Impastare in planetaria fino a rendere omogeneo. Chiudere sottovuoto da caldo e far riposare 24h in frigo

Crema Caciocavallo di Ciminà

100g panna, 125g latte, 150g Caciocavallo. Portare a 80° in un pentolino girando per ottenere una crema quindi raffreddare

Acqua di pomodoro

1 barattolo di pomodori pelati in salamoia da 500g, 3 prugne secche, sale e pepe q.b., olio evo q.b. Frullare i pomodori con l'acqua, unire le prugne a pezzi. Lasciare a riposo 24h in frigo. Filtrare, condire con sale, pepe e un filo d'olio.

Cipolla fondente

n°4 cipolle rosse di Tropea, olio evo q.b. Tagliare le cipolle a julienne. Stufarle in pentola con un filo d'olio mescolando ogni tanto fino a cottura (40' circa). Condire con sale e pepe.

Pomodorini datterini confit

500g pomodorini datterini, 4 spicchi d'aglio, 2 rametti di timo, olio evo q.b, sale e zucchero q.b. Sbollentare i pomodorini, raffreddare, togliere la pelle e condire con sale, zucchero e olio. Cuocere su teglia con aglio e timo per 2 h circa a 80° in forno statico.

Idroalcolato di origano

100g alcool puro, 100g acqua, 200g origano fresco, Infusione per 10gg circa

Olio 'nduja

100g olio evo, 40g 'nduja. Scaldare l'olio in un pentolino e sciogliere dentro la 'nduja.

Ripieno

500g sale gosso, 250g zucchero di canna, 4g pepe nero in gani, 1 rametto di rosmarino, 1 pancetta fresca di maiale (1kg) senza cotenna (nero di Calabria).

PROCEDIMENTO



Unire gli ingredienti e coprire da tutti i lati la pancia di maiale lasciando in frigo per 8h. Lavare la pancia con acqua. Mettere in busta sottovuoto da cottura con 1 spicchio d'aglio e 1 buccia di limone. Cuocere a 82°C per 12h. (oppure cucinare tipo arrosto per 2 h circa a 140°). Togliere la pancia calda dalla busta e affumicare se possibile con affumicatore. (1h a 30°). Raffreddare, tagliare a cubetti e rosolare in padella.

Frullare la carne con i pomodorini e cipolla. Chiudere i ravioli (come in foto) con il ripieno di maiale, cuocere in padella antiaderente con un filo d'olio fino a rosolare sotto, bagnare con acqua e coprire con coperchio fino ad evaporazione.

3 cucchiaini di acqua di pomodoro su piatto fondo, gocce di idroalcolato e olio di 'nduja. Caciocavallo all'interno del buco del raviolo, adagiare il raviolo e servire.

Paolo Lavezzini

Ristorante **Il Palagio**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RICCIOLA DEL TIRRENO LEGGERMENTE SCOTTATA, ERBE DI STAGIONE, CREMA DI SALICORNIA E SALSA OLANDESE ALL'OSTRICA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Salsa olandese all'ostrica

100g burro chiarificato, 20g succo di limone, 4 tuorli d'uovo, sale qb, pepe bianco qb, 4 ostriche rosa della sacca di Scardovari (solo acqua interna)

Ricciola scottata

1 ricciola da circa 2 kg, 800g sale fino, 200g zucchero semolato, 3 arance, 3 limoni, 30g pepe Timut, 40g bacche di ginepro

Polvere di erbe

60g aneto, 60g basilico, 40g dragoncello, 120g menta, 60g prezzemolo

Crema di salicornia

200g di salicornia, 200g di lattuga salanova

PROCEDIMENTO



Squamare, eviscerare e sfilettare la ricciola. Preparare un sale bilanciato con il sale, lo zucchero, le zeste degli agrumi e i pepi leggermente schiacciati. Coprire i filetti di ricciola con il sale aromatizzato e riporre in frigorifero per circa due ore. Dopodiché togliere il sale dal pesce e sciacquare bene sotto acqua corrente. Scottare velocemente il filetto pulito su una piastra liscia su ambo i lati e raffreddare poi in positivo.

Sfogliare tutte le erbe, riporle su di una teglia e lasciarle seccare in forno a 50/60 gradi per circa 10 ore. Dopodiché frullare il tutto fino ad ottenere una polvere. Sbianchire la salicornia in acqua bollente e raffreddare in acqua e ghiaccio. A parte sbianchire anche la lattuga in un'altra pentola con acqua bollente salata e successivamente raffreddare in acqua e ghiaccio. Frullare infine entrambe con pochissimo ghiaccio a massima potenza nel Bimbi.

Pulire le 4 ostriche aperte precedentemente rimuovendole dai gusci. Arrostitre quindi le ostriche stesse sulla brace. A parte, tagliare la ricciola e passare ogni fettina nella polvere di erbe. Tagliare le ostriche arrostiti in pezzi piccoli. A questo punto decorare il piatto con la salsa di salicornia e la salsa olandese. Appoggiare sulle salse le fettine di ricciola e i pezzetti di ostrica alla brace. Completare poi con erbe di stagione leggermente condite.

Giuseppe Mancino

Ristorante **Il Piccolo Principe**

🌸🌸 Stelle MICHELIN, Italia 2026

LO SPAGHETTO IN BIANCO



INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

1kg pomodoro San Marzano maturo
1kg pomodoro datterino rosso
1kg pomodoro cuore di bue
1kg pomodoro del piennolo
1kg pomodoro ciliegino
1 mazzo di basilico
sale q.b.
olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO

Dopo aver accuratamente selezionato e tagliato i pomodori, condirli con sale e olio extravergine di oliva. Aggiungere il basilico intero e mescolare delicatamente, preservando l'integrità delle diverse varietà. Distribuire i pomodori in sacchetti da sottovuoto idonei alla cottura e procedere con una cottura a bassa temperatura a 64°C per circa 20 minuti. Questo passaggio consentirà al pomodoro di rilasciare nel proprio liquido tutte le componenti aromatiche e le caratteristiche organolettiche.

Al termine della cottura, scolare i pomodori e trasferirli in una pressa, lasciandoli decantare naturalmente. Se necessario, filtrare ulteriormente il liquido attraverso un panno etamina fino a ottenere un'acqua di pomodoro limpida, dal caratteristico colore giallo paglierino.

Con l'acqua ottenuta, procedere alla cottura dello spaghetti, partendo da una base aromatica di olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino e foglie di basilico. Si consiglia l'utilizzo di uno spaghetti di grano duro di alta qualità.

La cottura diretta nel liquido di pomodoro favorirà il rilascio degli amidi della pasta, permettendo di ottenere una mantecatura naturale, priva di grassi aggiunti, ad eccezione di un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Ultimare il piatto completando lo "spaghetti in bianco" con una selezione di basilici freschi — dal basilico thai al basilico limone — per esaltare ulteriormente le note aromatiche del piatto.

Alfonso Crescenzo

Ristorante **Il Refettorio**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LA MOZZARELLA IN CARROZZA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



20g pane in cassetta
80g pesce bandiera già sfilettato
60g fior di latte d'Agerola
2 foglie di basilico

Pastella

20g farina, 1 uovo, 40g latte

Pesto Cetarese

15g pinoli, 10g olive nere, ½ spicchio d'aglio,
1 filetto di alici sotto sale, 5 capperi, 3 foglie di
prezzemolo, 3 gocce di colatura di alici

Gel di Pomodoro

100g di Pomodori pelati 'Terre Lavorate', 10g
zucchero, 3gr buccia di limone

Acqua di basilico

10 Foglie

Mousse di Basilico

50g basilico, 10g olio EVO, sale, 1g gelatina

Velo di Mozzarella

100g latte di mozzarella, 1g colla di pesce

Pesto di Pomodori secchi

(30gr) reidratati e pestati, con olio evo (40g)

Polvere di pomodori

bucce di 2 pomodori

PROCEDIMENTO



Roll di pesce bandiera e mozzarella

Assottigliare il pane con un mattarello e farcirlo con il filetto di pesce bandiera, il fior di latte, il pesto di pomodori secchi e foglie di basilico. Arrotolare con l'aiuto di una pellicola trasparente e riporre in frigo per compattare il tutto.

Pastella

Mescolare la farina, il latte e le uova; e riporre in frigo.

Mousse

Frullare il basilico con olio e sale, unire la gelatina sciolta e colare negli appositi stampi di silicone. Raffreddare fino a solidificazione.

Pesto cetarese

Tutto tritato finemente e creare una quenelle

Gel

Cuocere i pomodori pelati con lo zucchero e buccia di limone per 15 minuti. Frullare e abbattere di temperatura. Conservare in frigo.

Alfonso Crescenzo

Ristorante **Il Refettorio**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LA MOZZARELLA IN CARROZZA

Velo

Sciogli la colla di pesce nel latte di mozzarella a 40° c e versare in una teglia creando uno strato sottile lasciando rassodare in frigo.

Polvere di pomodoro

Bucce essiccate a 70° e frullate al mix.

Acqua di basilico

Frullare e setacciare in un colino.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Porre la mousse e l'acqua di basilico, il pesto cetarese ed il gel di pomodoro in un piatto

Cottura: pastellare il roll e friggerlo in olio a 165°c per circa 1-2 minuti finché non è dorato.

Finitura: tagliare le estremità del roll e adagiare nel piatto. Coprire con il velo di mozzarella e rifinire con polvere di pomodoro. decorare con qualche cimetta di basilico e servire.

Alessandro Lucassino

Ristorante **Il Ristorante Alain Ducasse Napoli**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CARCIOFO DI PAESTUM GRIGLIATO, FOGLIE CROCCANTI E CONDIMENTO AL LEVISTICO



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Dressaggio

2 pz carciofo BBQ, 15g brodo carciofi, 2g finocchietto marino pickles, 1g levistico, 2g olio levistico, 7 chips foglie fritte

Carciofi BBQ

10 carciofi, aglio, timo, olio evo q.b.

Brodo di carciofi (≈150 g)

240 g foglie crude, 210g foglie essiccate, 22g scalogno, 50 g carota, 55 g finocchio, 22g olio, 100g vino bianco, alloro, timo, coriandolo, aglio, semi finocchio, citronella q.b., 800g acqua, 50g albume, 45g ghiaccio

Jus carciofi

100 g brodo, 7g aceto, 15g olio evo, 4g vino bianco, 1g limone, addensare ed emulsionare.

Condimento carciofi BBQ (≈110 g)

110g carciofi BBQ, 110g carciofi crudi, 12g limone, 10g olio evo, 55g jus carciofi. Frullare e passare

Condimento aglio-prezzemolo (≈80 g)

18g aglio, 17g scalogno, 25g olio oliva, 22g aceto riso, maggiorana, prezzemolo q.b., 20g olio EVO, 3g limone, 5g colatura capperi. Sofriggere, sfumare, raffreddare, pestare e montare

PROCEDIMENTO



Tornire, mettere sottovuoto con aromi e olio. Cuocere a vapore 95°C x 15–20 min. Raffreddare. Ricavare i cuori, affettare e grigliare.

Foglie

Cuocere a vapore 85°C x 15 min, poi friggere a 180°C. Essiccare parte foglie (160°C x 40 min). Rosolare guarnitura con spezie, unire foglie, sfumare vino, coprire con acqua + foglie secche. Bollire, raffreddare, sottovuoto 85°C x 3 h. Filtrare, ridurre, chiarificare con albume e ghiaccio.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre carciofi grigliati, nappare con condimento, aggiungere chips e aromi. Servire brodo a parte.

Fabio Sgro

Ristorante **Il Ristorante di Guido Da Costigliole**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLI ALLA CACCIATORA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta

Farina 00 185g, tuorlo 140g (8 /9) , acqua 15g, olio 15g

Ripieno

Cosce di pollo ruspante 150g circa 4, cipolle 1g, aceto di mele 2 cucchiari, olio 20g, parmigiano q.b., mascarpone q.b., miele 6g, rosmarino q.b.

peperoni gialli ½

peperoni rossi ½

cipolla ½

pomodoro 1 senza pelle e semi

Finitura

Riduzione al marsala

PROCEDIMENTO



Pasta

Impastare la farina 00 con il tuorlo, acqua e olio fino ad ottenere un impasto omogeneo, far riposare per 24 ore per far sì che la pasta si elastica e setosa. Tirare la foglia molto sottile, quasi trasparente.

Pollo

Condire le cosce con cipolla tritata, miele, olio e rosmarino, cuocere in forno a 220 gradi. Far riposare 24 ore e poi spolare una parte al coltello e una parte più fine unendo mascarpone e uova per dare cremosità, condirli entrambi con un po' di aceto di mele, olio, parmigiano cipollotto fresco tritato.

Piperade di peperoni alla brace

I peperoni insieme a cipolla e pomodoro senza pelle e semi, vengono cotti lentamente alla brace prendendo una nota affumicata e dolce, dopo vengono tagliate a cubetti

A questo punto si uniscono tutti gli ingredienti per ottenere una base morbida e saporire, frullare per emulsionare, si farcisce la sfoglia sottilissima chiudendoli a mano, con una forma che ricorda una caramella. Si mettono in acqua bollente con poco sale per 3 minuti si adagiano sul piatto e si uniscono piccoli pezzi di peperoni cotti alla brace, si completa il piatto aggiungendo il fondo al Marsala.

Roberto Proto

Ristorante **Il Saraceno**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RISOTTO "HO MANTECATO UNA PIZZA"



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



200g riso Carnaroli
250g salsa di pomodoro del Piennolo
basilico q.b.
15g burro
fonduta di mozzarella di bufala sciolta a 64 °C
origano q.b.
polvere di crosta di pizza
8 alici di Cetara
40g Parmigiano Reggiano
brodo vegetale q.b.
olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO



Tostare il riso a secco, quindi iniziare la cottura aggiungendo gradualmente il brodo vegetale caldo. Dopo circa 10 minuti unire la salsa di pomodoro del Piennolo e terminare la cottura.

A fuoco spento mantecare con burro e Parmigiano Reggiano. Coprire e lasciare riposare per circa 2 minuti affinché il risotto risulti cremoso e ben legato.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Stendere il risotto nel piatto e completare con gocce di pomodoro, basilico precedentemente frullato con un filo di olio extravergine e la fonduta di mozzarella di bufala.

Disporre le briciole di crosta di pizza formando un "cornicione". Terminare con origano, alici di Cetara tagliate in tre parti e un filo di olio extravergine di oliva.

Raffaele Lenzi

Ristorante **Il Sereno Al Lago**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

LA SCAROLA RIPASSATA



INGREDIENTI PER 6 PERSONE



1 cespo di scarola
200 g di estratto di scarola
4 g di sale

Emulsione di scarola

200 g di liquido di cottura ridotto, 5 g di aglio privato dell'anima, 3 g di peperoncino fresco, 2 filetti di alici, 5 g di burro, 5 g di pasta di bergamotto, olio evo q.b., olio all'aglio q.b., sale q.b.

Sedano rapa in tempura

1 sedano rapa (circa 300 g), 50g di farina di riso, 30g di maizena, 10g di baking, 100 g di acqua frizzante fredda

Pasta di bergamotto

250 g di bianco di bergamotto (albedo), 350g di acqua, 100g di succo di bergamotto, 100g di zucchero di canna bianco

Bergamotto nero

bergamotti freschi di Calabria q.b.

Garum di alici

1kg di alici fresche, 800g di acqua, 240g di sale marino non iodato, 225g di koji d'orzo perlato

PROCEDIMENTO



Lavare la scarola. Mettere sottovuoto con estratto e sale e cuocere a vapore a 100°C per 1h30 ottenendo foglie morbide ma compatte. Scolare e conservare il liquido. Stendere in teglia con carta forno, ungere e cuocere a 160°C per 15' per lato. Soffriggere l'aglio, unire alici e peperoncino. Sfumare con il liquido ridotto e cuocere 5'. A fuoco spento, incorporare il burro e frullare. Aggiustare di sale e olio, unire la pasta di bergamotto e frullare.

Cuocere il sedano rapa a 160°C. In seguito, sbucciarlo e ridurlo a cubetti di 1x1 cm. Preparare la pastella con farina di riso, maizena, baking e acqua frizzante fredda. Passare i cubetti nella pastella e friggere a 180°C fino a leggera doratura. Scolare l'olio e raffreddare. Cuocere in casseruola l'albedo di bergamotto con acqua, succo e zucchero di canna bianco fino a renderlo tenero e i liquidi scioppati. Frullare fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Tritare grossolanamente le alici, con lisce e interiora essenziali per l'attivazione enzimatica. Mescolare con acqua, sale e koji. Trasferire in un contenitore lasciando spazio per i gas e riporre a 60°C per 6-8 settimane, mescolando occasionalmente. Filtrare il liquido scuro (garum), strizzando bene la parte solida con etamina o colino fine, e conservare.

Grattugiare la bottarga sulla scarola, aggiungere qualche goccia di garum e completare con erbe, fiori (limoncina, begonia) e chips di aglio fritto per il contrasto croccante.

Daniele Usai

Ristorante **Il Tino**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BOTTONCINI DI MURENA CON BURRO E SALVIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta all'uovo

80g farina 00, 40g semola rivaccinata, 85g tuorlo d'uovo

Farcia

600g lordi di murena fresca, 60g di burro, 15g miso di orzo, 50g di scalogno

Olio alla salvia

50g olio evo, 25g di salvia

Brodo di murena

le lische della murena usata per la farcia, 40g sedano, 40g scalogno, 40g carote, 80g pomodoro a gappolo, noce moscata q.b., erbe aromatiche dolci, pepe nero

Altri ingredienti

40g burro, 2 foglie di salvia, sale e pepe nero, la pelle della murena disidratata completamente a 90 gadi, 20g miso di orzo

PROCEDIMENTO



Pasta

Impastare gli ingredienti della pasta all'uovo e far riposare in frigo coperta per 1 ora. Per la farcia far andare il burro in casseruola, aggiungere lo scalogno tritato e fare appassire, alzare la fiamma ed aggiungere i filetti di murena cotti precedentemente a vapore, far imbiondire e sfumare con il miso. Tritare grossolanamente a coltello. Confezionare dei bottoncini tirando la pasta molto finemente.

Brodo

Mettere in una casseruola alta le lische della murena sciacquate abbondantemente in acqua fredda, e tutti gli altri ingredienti, coprire di acqua e ghiaccio e far sbollire per 3 ore. Filtrare e freddare.

Olio alla salvia

Portare i due ingredienti a 100 gradi e frullare a caldo. L'olio andrà freddato immediatamente a bagnomaria "Freddo".

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Per realizzare il piatto far imbiondire il burro con la salvia in una padella e sfumare col brodo, bollire i bottoncini per un minuto e mantecare aggiustando di sale e pepe. Impiattare in maniera ordinata i bottoncini, tappando col burro nocciola rimasto in padella e guarnire il tutto con la pelle di murena croccante, olio alla salvia e ancora miso di orzo. Il piatto verrà accompagnato con del brodo di murena caldo da sorseggiare mentre si mangia.

Andrea Antonini

Ristorante **Imago**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PASTA BURRO E PARMIGIANO



INGREDIENTI PER 1 PERSONA



brodo
pollo intero da 5kg
croste di parmigiano 500g
acqua 6 litri
pasta tubetti Felicetti di kamut 35g a porzione
polline 8g
burro affumicato 6g
Parmigiano Reggiano 24 mesi 10g
Parmigiano Reggiano 120 mesi 10g
sale 0.2 g
cedro 15 g

PROCEDIMENTO



Il punto di partenza è un ingrediente complesso come il Parmigiano Reggiano 120 mesi, dal sapore intenso e profondo, difficile da domare, a cui abbiamo abbinato un burro di vacche jersey che affumichiamo a freddo. Il legante della pasta è il polline d'api essiccato, elemento che riesce ad unire questi due ingredienti. Per dare picchi di sapore abbiamo condito con salvia e cedro, utilizzandone sia la buccia grattugiata sia che il bianco (albedo) condito.

La pasta viene cotta in un brodo di pollo e Parmigiano.

Sbianchire il pollo, precedentemente tagliato a pezzi in acqua e aceto per 10 minuti, per eliminarne le impurità. Scolare e trasferire in una casseruola. Aggiungere le croste di parmigiano e coprire con acqua. Lasciar sobbollire per 6 ore, assicurandosi che il brodo non raggiunga mai un bollore violento. Al termine della cottura, filtrare e sgrassare per ottenere un brodo limpido e trasparente.

Cuocere la pasta risottandola con il brodo. In una casseruola, unire la pasta, il sale e il polline, quindi iniziare la cottura bagnando progressivamente con il brodo di pollo caldo. All'inizio della cottura aggiungere una parte di burro affumicato e una foglia di salvia fresca. Proseguire la cottura per 9 minuti, aggiungendo il brodo di volta in volta e mantenendo sempre la pasta coperta.

A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 minuto, poi mantecare con il restante burro affumicato, il Parmigiano Reggiano 24 mesi e quello 120 mesi. Condire con il cedro, precedentemente condito con succo di limone e olio all'aglio, e con un cucchiaino di salvia in polvere (ottenuta essiccando e frullando le foglie di salvia). Disporre la pasta nel piatto e rifinire con un cucchiaino di polline e una grattugiata di Parmigiano Reggiano 120 mesi.

Ivan Maniago

Ristorante **Impronta D'acqua**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

STROSCIA E OLIO EXTRAVERGINE



INGREDIENTI



Stroscia

300g farina 00, 60g zucchero, 8g lievito in polvere, 60ml marsala, 120ml olio evo, 10g buccia di limone

Crema all'olio

500ml latte, 90ml olio evo, 125g zucchero, 60g amido di mais, 8g gelatina

Salsa inglese all'olio

500ml panna, 90ml olio evo, 125g zucchero, 110g tuorlo

Gelato all'olio

330ml latte, 700ml panna, 130g zucchero, 180g glucosio, 10g neutro, 90ml olio evo

Altri ingredienti

olive taggiasche in salamoia, bacche di ginepro rosso selvatiche

PROCEDIMENTO



Stroscia

Impastare come una frolla. Stendere a 0.5mm e cospargere di zucchero. Infornare a 180°C per 25 min

Crema all'olio

Confezionare la crema come una normale crema pasticciera.

Salsa inglese all'olio

Mescolare tuorlo, zucchero e olio. Portare a bollore la panna. Versarla sul composto e cuocere a 82°C.

Gelato all'olio

Mescolare gli ingredienti. Portare il composto a 90°C. Raffreddare una notte e mantecare

Claudio Melis

Ristorante **In Viaggio - Claudio Melis**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CARCIOFO, LUMACHE, EUCALIPTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Carciofo

4 carciofi spina sardi, 2 spicchi aglio, 1 rametto timo, 20gr olio evo, 50gr vino bianco secco

Lumache

12 lumache di vigna già cotte, 1 spicchio aglio, 1 fetta spessa di lardo, 20gr olio EVOO, Gr 20 burro, l'acqua di cottura dei carciofi

Salsa all'eucalipto

250gr scarti carciofi, 100gr vino bianco secco, 500gr acqua, 3gr foglie di eucalipto essiccato, 4 spruzzi essenza naturale di eucalipto, 2 filetti di acciuga, 50gr olio evo

Altro

sale, pepe nero di mulinello, olio evo, foglie di prezzemolo, crumble di pane tostato, polvere di foglie di carciofo essiccate

PROCEDIMENTO



Carciofi

Staccare i gambi e pelarli arrivando fino al cuore e tenerli in acqua e succo di limone. Staccare le foglie di carciofo fino ad arrivare alla parte più tenera; eliminare la cima e la barba interna dando una forma regolare. Tenere tutti gli scarti. Mettere i carciofi puliti in un sacchetto sottovuoto e cuocere in forno a vapore a 90° per 30 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio.

Lumache

Far stufare l'aglio, ed il lardo nel burro ed olio, unire le lumache e farle insaporire con sale e poco pepe; bagnare con l'acqua di cottura dei carciofi scolandola dal sacchetto. Far insaporire e togliere dal fuoco. Tritare grossolanamente fino ad ottenere un composto denso. Farcire i carciofi con le lumache.

Salsa

Mettere in una pentola tutti gli scarti di carciofo compresi i gambi puliti, coprire con l'acqua ed il vino e portare ad ebollizione cuocendo per 20 minuti. Filtrare e ridurre il liquido a 100 gr mettendoci in infusione le foglie di eucalipto. Filtrare ed emulsionare con il minipiner le acciughe e l'olio fino ad ottenere una salsa omogenea. Finire con l'essenza di eucalipto.

Claudio Melis

Ristorante **In Viaggio - Claudio Melis**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CARCIOFO, LUMACHE, EUCALIPTO

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



In poco olio e burro, far stufare delicatamente i carciofi farciti, unirvi qualche foglia di prezzemolo e poca acqua. Adagiarli con il gambo verso l'alto, napparli con la salsa di eucalipto tiepida, guarnire con le foglie di prezzemolo cotte, il crumble di pane e la polvere essiccata delle foglie di carciofo.

Heros De Agostinis

Ristorante **Ineo**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLI RIPIENI DI INTINGOLO DI CODA ALLA VACCINARA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*coda di vitellone 2kg
carote 300g
sedano 300g
cipolla 300g
burro 80g
vino rosso 500ml
pomodori pelati 1kg
concentrato di pomodoro 50g
alloro, cannella, pepe nero
menta fresca farina 800g
semola rimacinata 400g
tuorli 15 (circa 25g ciascuno)
uova intere 2
sale
salsa di coda ridotta 300g
pecorino romano 50g
menta tritata 10g*

PROCEDIMENTO



Rosolare la coda precedentemente condita con sale e pepe in una casseruola con poco olio. Rimuoverla e stufare le verdure con burro e alloro. Aggiungere il concentrato, la menta e sfumare con il vino rosso. Unire i pomodori pelati, la coda e la cannella.

Cuocere in forno a 160°C fino a completa morbidezza oppure sul fuoco con coperchio.

Separare la carne dalla salsa e ridurre quest'ultima fino a consistenza concentrata. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero per 2 ore. Stendere l'impasto a 2 mm di spessore. Una volta filtrata la salsa con chinois, ridurre fino a ottenere 300 g di intingolo. Unire il pecorino e la menta tritata. Raffreddare e trasferire in sac à poche.

Farcire i ravioli e chiudere come fossero dei plin. Cuocere i ravioli in acqua salata. Saltarli con burro, olio EVO, sedano in brunoise e pecorino romano. Impiattare e completare con pepe nero macinato. Spolpare la coda cotta, avvolgerla in pasta brick e formare un piccolo samosa. Friggere o cuocere in forno. Servire come accompagnamento ai ravioli.

Giacomo Sacchetto

Ristorante **Iris Ristorante**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

CUSCINETTI DI PASTA FRESCA, PANNA, PROSCIUTTO E PISELLI



INGREDIENTI PER 8 PERSONE



Pasta fresca

125g farina 00 , 125g semola, 190g tuorlo, 1 uovo

Panna

125ml latte fresco, 65ml panna fresca, 0.3 acido citrico

Brodo di prosciutto cotto

80g carota, 50g cipolla, 40g pomodoro san Marzano, 500g prosciutto cotto "oro rosa"

Olio prosciutto crudo

100g prosciutto crudo parte finale, 200g olio di vinacciolo

Prosciutto di petto di faraona

1 petto di faraona circa 200g, 20g sale maldon, pepe e alloro qb

Emulsione per mantecatura pasta

150g brodo di prosciutto cotto, 35g olio prosciutto crudo, 10g grana padano, 40ml acqua, 5gr riduzione di vino e aceto

PROCEDIMENTO



Impastare e lasciare riposare 2 ore, tirare la pasta a spessore 0.4, ricavare dei quadrati 2.5. Unire i lati opposti; ricavarne dei finti raviolini vuoti (cuscinetti).

Portare a bollore latte e panna, aggiungere acido citrico e cuocere per due minuti. Lasciare riposare per 10 min, filtrare in etamina frullare la parte solida e aggiustare di sale.

Rosolare con olio evo il prosciutto cotto tagliato a cubetti, una volta tostato aggiungere le verdure poco rosolate, aggiungere ghiaccio e acqua fredda. Far sobbollire per circa 2 ore poi filtrare. Cuocere sottovuoto a 85° vapore per 2 ore, lasciare in infusione per 3 giorni e poi filtrare.

Condire il petto con sale, pepe e alloro in polvere, marinare per 24 ore stagionare a 0° per 10 giorni circa o fine completa asciugatura e conservare sottovuoto. Frullare tutti gli ingredienti insieme, filtrare e conservare a parte.

Italo Bassi

Ristorante **Italo Bassi Confusion Restaurant**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

MOZZARELLA ALLA CAPRESE COME UN POMODORO CILIEGINO, CON BRICIOLE DI PANE ALL'AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE DI CERVIA



INGREDIENTI PER 10 PERSONE



Mousse di mozzarella

200g di mozzarella di bufala, 50g di latte, 2g di colla di pesce ammollata

Glassa di pomodoro

50g di pomodori del piennolo, 50g di pomodori ciliegino, 50g di pomodori datterini, 2g di colla di pesce ammollata

Guarnizione

50g di briciole di pane, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva q.b., sale di Cervia q.b.

PROCEDIMENTO



Mousse di mozzarella

Tagliare la mozzarella di bufala a pezzi. Scaldare la mozzarella insieme al latte fino a raggiungere 58°C. Frullare il composto fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Sciogliere la colla di pesce precedentemente ammollata e ben strizzata nel composto caldo. Mescolare accuratamente. Versare negli stampi a forma di piccole sfere. Lasciare raffreddare e rassodare in abbattitore a -18°C.

Glassa di pomodoro

Lavare e tagliare i pomodori. Frullarli fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Passare al setaccio fine per eliminare residui di bucce e semi. Scaldare una parte del composto e sciogliervi la colla di pesce precedentemente ammollata. Unire al resto del composto e mescolare. Aggiustare di sale. Conservare in frigorifero.

Briciole di pane all'aglio

Scaldare un poco di olio extravergine d'oliva in padella con uno spicchio d'aglio. Aggiungere le briciole di pane. Tostare fino a doratura. Rimuovere l'aglio.

Glassatura

Sformare le sfere di mozzarella precedentemente conservate in abbattitore. Inserire uno stecchino in ciascuna sfera. Glassarle una ad una con la glassa di pomodoro precedentemente conservata in frigorifero. Adagiarle su una placca. Portare le sfere a temperatura ambiente prima del servizio.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Disporre i pomodorini su un piatto. Guarnire con la parte verde del pomodoro. Aggiungere alcune briciole di pane all'aglio. Completare con un poco di sale di Cervia e qualche goccia di olio extravergine d'oliva.

Andrea Casali

Ristorante **Kitchen**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLI DI LASAGNA ALLA BOLOGNESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta gialla

500g farina, 375g tuorlo

Pasta di spinaci

500g farina, 375g tuorlo, 150g spinaci

Ripieno di ragù alla bolognese

300g di carne macinata sceltissima di manzo, 150g di pancetta fresca tritata, 50g di carota, 50g di sedano, 50g di cipolla, 300g di passata di pomodoro, 1 bicchiere di vino rosso, 1 bicchiere di latte intero, olio evo, sale e pepe q.b.

Spuma di besciamella

5g burro, 50 r farina 00, 500 g latte, noce moscata q.b., sale q.b., pepe q.b.

PROCEDIMENTO



Pasta gialla

Unire tuorlo e farina in planetaria, impastare fino ad incordamento e riporre la pasta sottovuoto per almeno 12 ore.

Pasta di spinaci

Sbollentare gli spinaci e ottenere una purea liscia al thermomix, raffreddare.

Una volta raffreddata la purea di spinaci pesarne il giusto quantitativo e unire in planetaria con tuorlo e farina, impastare fino ad incordamento e riporre la pasta sottovuoto per almeno 12 ore.

Pasta bicolore

Alternare uno strato di pasta verde e uno strato di pasta gialla fino ad ottenere un foglio delle giuste dimensioni e tirare con la macchina della pasta fino allo spessore desiderato.

Ragù alla bolognese

In una casseruola fare un soffritto vivace con sedano, carota e cipolla.

Una volta colorate le verdure aggiungere la carne e far rosolare a fuoco alto, una volta ben rosolata la carne di manzo e la pancetta fresca sfumare con il vino rosso. Far evaporare il vino e aggiungere la salsa di pomodoro. Lasciare cuocere dolcemente il ragù, dopo due ore di cottura aggiungere il latte al ragù e terminare la cottura per un'altra ora. Raffreddare

Spuma di besciamella

Mettere il latte a scaldare in una pentola. In un'altra pentola fare il roux, sciogliendo il burro e aggiungendo la farina a pioggia, con una frusta portare alla giusta consistenza. Poco prima dell'ebollizione aggiungere

Andrea Casali

Ristorante **Kitchen**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RAVIOLI DI LASAGNA ALLA BOLOGNESE

il latte al roux e frustare fino ad ottenere la giusta consistenza della besciamella, aggiungere sale, pepe e noce moscata a proprio gusto. Inserire la besciamella in un sifone e caricare con due cariche di crema, far riposare tre ore.

Sergio Circella

Ristorante **La Brinca**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

LATTUGHE RIPIENE IN BRODO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



20 foglie di lattuga
2 hg carne di vitello magra
una manciata di pinoli
1 rosso d'uovo
2 cucchiaini di parmigiano
1 cipolla
1 carota
rosmarino
maggiorana
aglio
olio extra vergine di oliva Riviera Ligure di Levante Dop
Brodo
2hg di gallina e di manzo

PROCEDIMENTO



Sbollentare le foglie di lattuga a vapore o in acqua calda per pochi istanti, per ammorbidirle e renderle adatte a farne involtini. Stenderle poi su un telo. Mettere in un tegame con un filo d'olio la carne di vitello tagliata a pezzetti, con i pinoli, la cipolla, la carota e il rosmarino.

Rosolare il tutto per 10 minuti. Si lascia raffreddare e poi il tutto viene tritato finemente, aggiungendo all'impasto la maggiorana, l'aglio e il rosso d'uovo che farà da legante. L'amalgama ottenuto si fa a palline con un cucchiaino e si dispongono al centro delle foglie distese sul telo. Si arrotola la foglia così da formare delle noci più o meno grandi a seconda della grandezza che vogliamo farle. Si dispongono poi su di un tegame e si inforna per circa 15 min. a 180°.

A parte si prepara il brodo con la gallina e il manzo. Le lattughe ripiene calde verranno messe nella zuppiera aggiungendo delicatamente il brodo caldo e poi servite direttamente. Al momento del servizio si potrà aggiungere del Parmigiano.

Luigi Canale

Ristorante **La Fratanza**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTONI AL CIPOLLOTTO NOCERINO DOP LIMONE SFUSATO AMALFITANO E POMODORI SAN MARZANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g spaghetti
8 fasci cipollotto nocerino Dop
4 pomodori san Marzano
olio extra vergine
1 limone sfusato amalfitano
aceto di mele annurche
sale

PROCEDIMENTO



Pulire i cipollotti dallo stelo, mettere a parte

Prendere i bulbi e tagliarli finemente

Rosolare i cipollotti in padella con un goccio di olio extra vergine, sfumarli con aceto di mele annurche aggiungere concassé di pomodori e portarli a cottura bagnando con del brodo vegetale fatto con gli steli dei cipollotti.

Prendere 4 cipollotti e grigliarli alla brace.

Portare a cottura gli spaghetti, amalgamarli al composto, impiattare, aggiungere cipollotto grigliato e scorzetta di limone.

Vincenzo Esposito

Ristorante **La Locanda del Gesù Vecchio**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

ANEM' E GENOVESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g paccheri rigati
200g carne di manzo
2 cipolle ramate
1 carota
1 costa di sedano
50g grana padano grattugiato
50g pecorino grattugiato
100g provola
2 uova
pane panko q.b.
1 bicchiere di vino rosso
strutto q.b.
sale e pepe q.b.
fondo bruno q.b.
gel di mela annurca q.b.
germogli di basilico q.b.

PROCEDIMENTO



Preparare la genovese

In una casseruola sciogliere una noce di strutto, rosolare la carne di manzo e aggiungere cipolle affettate sottilmente, carota e sedano tritati. Lasciare stufare a fuoco dolce per circa 2 ore, mescolando di tanto in tanto. Sfumare con il vino rosso e proseguire la cottura fino a ottenere un fondo ristretto e cremoso. Regolare di sale e pepe.

Cuocere i paccheri in acqua salata e scolarli al dente. Preparare il ripieno amalgamando la carne della genovese con Grana Padano, Pecorino e pepe. Farcire i paccheri, quindi compattarli e porzionarli in elementi cilindrici regolari.

Passare i paccheri prima nelle uova sbattute e poi nel pane panko, quindi friggerli fino a doratura uniforme. Scolarli su carta assorbente.

Preparare la fonduta di provola e mantenerla calda.

Marco Bernardo

Ristorante **La Magnolia**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TERRINA DI ACCIUGHE, POMODORO CANESTRINO E PANE SFOGLIATO ALLA MARINARA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Terrina di acciughe

400gr di filetti di acciughe, 140gr sale grosso,
70 gr zucchero semolato

Pomodoro canestrino marinato

500gr pomodoro canestrino

Marinatura

100gr aceto di pomodoro, 100gr aceto di riso,
100gr acqua di pomodoro, 3gr zucchero di can-
na, 2gr foglie di menta

Salsa marinara

200gr di passata di pomodoro, 1 spicchio d'a-
glio tritato, 10gr di acciughe sott'olio, 2gr ori-
gano, 2 gr sale

Pane sfogliato al pomodoro

200gr farina 0,3gr sale, 20gr zucchero, 60gr
latte, 4gr lievito, 50 gr burro

Gelée di acqua di pomodoro

400 gr acqua di pomodoro, 8gr colla di pesce

PROCEDIMENTO



Far marinare i filetti di acciuga per 40 minuti sotto sale e zucchero, successivamente munirsi di uno stampo per terrina e sovrapporre tutti i filetti. Conservare in congelatore.

Scaldare l'acqua di pomodoro con il sale e lo zucchero, da freddo aggiungere gli aceti e le foglie di menta. tagliare il pomodoro con uno spessore di 5mm e lasciarli marinare per 24 ore nella marinatura preparata.

In una casseruola, scaldare l'olio con l'aglio e le acciughe, far soffriggere leggermente e aggiungere la pas-
sata di pomodoro. cuocere a fuoco lento per 30 min fino ad ottenere una salsa molto densa, colare in uno
stampo a semisfera e congelare.

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere l'impasto con
l'aiuto di un mattarello e far riposare in frigo per 24 ore. Aggiungere 112 gr di burro tirato a 2mm e dare
due volte le pieghe a 3/4 - 3/4. Far riposare in frigo ancora 40min, poi stendere il panetto ad uno spessore
di 2mm, tagliare bande da 40gr e arrotolare. Deposare in uno stampo di 6,5 cm di diametro e 4 cm di altez-
za, far lievitare e prima di infornare inserire la semisfera di salsa marinara. Cuocere a 200°C per 12 minuti.

Reidratare la gelatina in acqua fredda per 10 min, scaldare una piccola parte di acqua di pomodoro e scio-
gliere la gelatina, unire all'acqua di pomodoro restante e versare in un recipiente da ottenere uno spessore
di 3mm e conservare in frigo per 2/3 ore. Servire come da foto.

Isa Mazzocchi

Ristorante **La Palta**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TORTELLI DI PISAREI RIPIENI DI ANOLINI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Ripieno

300g di spalla di manzo, 1 cipolla, 150g di burro, 300g di Grana Padano, 2 uova, pangrattato, noce moscata, sale grosso, sale fino

Pasta

300 g di pangrattato, 300 g di farina 00, 5 g di sale, 1 cucchiaino di olio evo, acqua

Condimento

100g di fagioli dell'occhio, 4 foglie di alloro, 4 foglie di salvia, brodo di carne, scaglie di oro zecchino, olio evo, sale

PROCEDIMENTO



Soffriggere la cipolla tagliata a julienne con il burro in una pentola capiente. Aggiungere la spalla e rosolare bene da ambo i lati; unire sale grosso e noce moscata. Lasciare insaporire, coprite d'acqua fredda, far prendere bollore, abbassare il fuoco, coprire con un coperchio. Cuocere per almeno 12 ore. Scolate la parte liquida da quella solida. Macinare la carne e a parte unire il liquido al pangrattato in modo da formare un impasto piuttosto denso. Unire il composto di pangrattato alla carne macinata, mescolare bene e raffreddare. Con l'aiuto di un cucchiaino incorporare il Grana grattugiato, le uova, un pizzico di noce moscata e sale fino. Tenere in frigorifero.

Bollire l'acqua. Su una spianatoia disporre a fontana il pangrattato con all'esterno la farina bianca. All'interno della fontana unire olio, sale e aggiungere piano piano l'acqua bollente fino ad amalgamare bene tutto il pane. Incorporare la farina, e, se necessita, aggiungere ancora un po' di acqua calda. Impastare bene fino a quando non si otterrà una pasta simile alla pasta all'uovo. Coprite con un telo e lasciate riposare per almeno 40'. Con l'aiuto di una sfogliatrice tirate delle sfoglie sottili, aggiungendo sempre a mano a mano un pizzico di farina, e formare dei piccoli quadrati al cui interno disporre un pizzico di ripieno. La dimensione dei quadrati deve essere 3cmx3cm. Chiudere i quadrati a forma di treccia e conservarli in frigorifero.

Lessare i fagioli in acqua partendo da freddo con aggiunta delle foglie di alloro. Portare a ebollizione, abbassare il fuoco e cuocere lentamente. Togliarli dal fuoco e unire un pizzico di sale. Raffreddare, scolare dal liquido di cottura e condirli con un goccio di olio e salvia tagliata a julienne. Conservare in un contenitore. Scaldare il brodo di carne e immergere i tortelli in acqua bollente salata. Appena vengono a galla, scolarli e condirli con l'insalata di fagioli. In una fondina servire i tortelli con un goccio di brodo bollente e scaglie di oro zecchino.

Michelangelo Mammoliti

Ristorante **La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti**

*** Stelle MICHELIN, Italia 2026

FILETTO DI MANZO COME UN BRASATO AL BAROLO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Salsa come un brasato al barolo

2 bottiglie di barolo, 30g carote, 40g cipolla bionda, 5g aglio senz'anima, pelato, 30g sedano, 10g scalogno, 20g champignon, 20g porro, 1g ginepro, 1g stecche di cannella, 2g pepe nero, 2g alloro, 5g rosmarino, 5g salvia, 1kg ossa e midollo di manzo, 1kg arrosto di manzo (coscia), q.b. olio di semi di vinacciolo, brodo di pollo

Risotto di verdure

5g carote a brunoise, 5g sedano rapa a brunoise, 2g scalogno tritato, 1 foglia di salvia, 1 foglia di alloro, ½ spicchio d'aglio, 10g Barolo, 5g tartufo nero a brunoise, 2g olio di semi di vinacciolo, 30g salsa al Barolo, 5g burro dolce

Pane croccante

1 fetta di pane, 50g burro, qb sale

Vinaigrette al barolo

100g olio evo, 40g aceto di vino rosso, 10g riduzione di barolo, 5g sale

Manzo

50g filetto di manzo, q.b. olio evo, sale

Finitura

q.b. sale, pepe, julienne di tartufo nero, radicchio tardivo

PROCEDIMENTO



Comporre il bouquet garni con un velo di porro e lo spago per chiudere le erbe. Chiudere le spezie in un sacchettiino per infusione. Mettere il Barolo in una pentola con il bouquet garni, le spezie e tutte le verdure tagliate a mirepoix. Aggiungere le ossa e il midollo di manzo. Portare a bollore per eliminare l'alcool. Far raffreddare. Utilizzare il liquido di cottura per marinare per una notte in frigorifero la coscia precedentemente tagliata in cubi di 3x3 cm. Il giorno seguente, filtrare e separare la carne dalle verdure. Conservare il liquido a parte. In una pentola di ghisa, mettere l'olio di semi di vinacciolo e rosolare la carne, quindi le verdure, bagnare con la marinata e far cuocere per 2 ore. Aggiungere brodo di pollo al bisogno.

In una pentola, mettere l'olio di semi di vinacciolo con lo scalogno, l'aglio, le verdure, il tartufo e le erbe. Far insaporire. Togliere le erbe e l'aglio e sfumare con il Barolo. Aggiungere la salsa al Barolo e cuocere per 5/6 minuti a fuoco medio. Aggiustare di sale e pepe. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro. Legare e portare al passe.

Privare il pane della crosta. Tagliare il pane in cubetti da 3 mm di lato. In una padella, fondere il burro e aggiungere il pane. Rosolare il pane finché è dorato su tutti i lati. Togliere dalla pentola e filtrare. Sbarazzare il pane su una placchetta con della carta, per asciugare il burro in eccesso e salare. Emulsionare tutti gli ingredienti e trasferire in una pipetta.

Michelangelo Mammoliti

Ristorante **La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti**

*** Stelle MICHELIN, Italia 2026

FILETTO DI MANZO COME UN BRASATO AL BAROLO

Condire il manzo con olio evo e arrostarlo sulla piastra. Trasferire in una padella e glassare con la salsa al Barolo. Regolare di sale.

Disporre in un piatto fondo un cucchiaio e mezzo di risotto di verdure, con i crostini di pane croccanti. Parare il manzo, in modo da esaltare la cottura della carne e condire con sale e pepe. Aggiungere sopra il risotto. Terminare con il radicchio condito, la vinaigrette e la julienne di tartufo nero. Servire lo jus di Barolo a parte.

Simone Cantafio

Ristorante **La Stua De Michil**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

FALSO D'AUTORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g spaghetti di grano duro
80g rosa canina essiccata
1l acqua per reidratazione
60g burro
30g olio extravergine delicato
40g mandorle pelate
20g pistacchi sgusciati non salati
10g zucchero
basilico fresco q.b.
sale q.b.

PROCEDIMENTO



La rosa canina viene reidratata in acqua tiepida per circa 2 ore a 40 °C, quindi frullata e filtrata finemente fino a ottenere un estratto liscio. Una parte viene ridotta a fuoco dolce fino a una consistenza leggermente nappante, mantenendo temperatura controllata per preservare freschezza e acidità.

Le mandorle e i pistacchi vengono tostati a 150 °C per 8 minuti, quindi caramellati con lo zucchero e un pizzico di sale. Una volta freddi, si tritano finemente ottenendo un pralinato dalla texture irregolare.

Il burro viene portato a tostatura (circa 145 °C), filtrato e mantenuto tiepido. Lo spaghetti cuoce in acqua salata (10 g/l) e viene scolato al dente direttamente nell'estratto. La cottura termina per assorbimento, mantenendo sempre una leggera tensione del liquido.

Fuori dal fuoco si esegue la mantecatura: burro tostato, olio extravergine e acqua di cottura vengono emulsionati energicamente fino a ottenere una consistenza setosa e stabile, intorno ai 70°C evitando la separazione dei grassi.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Nido compatto, velatura lucida, pralinato distribuito con precisione. Il risultato è un equilibrio tra acidità, rotondità e croccantezza, dove ogni elemento contribuisce senza sovrastare. Un falso che diventa espressione autentica.

Giovanni Luca di Pirro

Ristorante **La Torre**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RICCIOLA MARINATA ACQUA DI POMODORO CHIARIFICATA · BASILICO · UVA SPINA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Ricciola

filetto di ricciola freschissima (abbattuta) 320g, sale fino 6g, zucchero semolato 4g, scorza di limone non trattato 1g, olio extravergine d'oliva delicato 20g

Acqua di pomodoro chiarificata

pomodori maturi (tipo cuore di bue o datterino) 1kg, sale fino 8g, basilico fresco 10g

Olio al basilico

basilico fresco 50g, olio di semi di vinacciolo 150g, sale q.b.

Uve spina

uva spina fresca 120g, zucchero 20g, acqua 30g

Finitura

fleur de sel q.b., micro basilico o foglie piccole q.b.

PROCEDIMENTO



Acqua di pomodoro chiarificata

Lavare e tagliare grossolanamente i pomodori. Frullarli con sale e basilico. Versare il composto in un etamina o superbagg. Lasciare colare per gravità in frigorifero (8–12 ore) senza pressione. Raccogliere l'acqua limpida ottenuta (resa circa 500–600 g). Correggere di sale se necessario. Ottenere liquido trasparente, aromatico, senza torbidità.

Olio al basilico (verde brillante stabile)

Sbollentare il basilico 10 secondi in acqua salata. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Strizzare perfettamente. Frullare con olio di vinacciolo a 60°C. Filtrare con etamina. Conservare in bottiglia scura.

Uva spina

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero. Portare a bollore e raffreddare. Aggiungere l'uva spina tagliata a metà. Lasciare marinare 30 minuti. Deve risultare fresca, leggermente dolce e acida.

Ricciola marinata

Pulire il filetto eliminando pelle e parti scure. Miscelare sale, zucchero e scorza di limone. Cospargere uniformemente la ricciola. Marinare 10 minuti a 4°C. Sciacquare velocemente, asciugare. Tagliare a fettine regolari (tipo sashimi, 5–6 mm). Condire leggermente con olio EVO. Ottenere consistenza compatta ma cruda, non "cotta" dal sale.

Bruno De Moura Cossio

Ristorante **La Trattoria Enrico Bartolini**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TRIGLIA, CACCIUCCO E ZAFFERANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



4 triglie di scoglio italiane da 180/22g

Salsa cacciucco

300 g pomodori maturi, 120g pomodorini datterini, 50g cipolla rossa, 1 spicchio d'aglio, 20g capperi sotto sale, 10g prezzemolo, 10g basilico, finocchietto selvatico, 50g olio extravergine d'oliva toscano, 100g cozze, 100g vongole, 100g pesce prete, 100g gallinella

Salsa allo zafferano

1g zafferano in pistilli, 1 uovo intero, 10g aceto di vino bianco, 200 ml olio extravergine d'oliva toscano, 1 spicchio d'aglio, 2g zucchero, 4g sale, 10g senape liscia

PROCEDIMENTO



Pulire le triglie lasciando la pelle integra. Eliminare testa e interiora, quindi procedere con una maturazione controllata del pesce per 4-5 giorni, in ambiente refrigerato e a temperatura costante, così da concentrare il sapore e rendere la carne più compatta. Terminata la maturazione, sfilettare le triglie mantenendo i due filetti uniti dalla coda, così da ricomporre il pesce nella sua forma naturale.

Salsa cacciucco

Far appassire cipolla e aglio con olio extravergine d'oliva. Aggiungere i pomodori maturi pelati e tagliati, i datterini arrostiti alla brace e i capperi dissalati. Pulire pesci, cozze e vongole, quindi arrostarli in pentola con la base di pomodoro. Bagnare con acqua fredda e cuocere lentamente fino a ottenere un fondo intenso, concentrato e sapido. Filtrare e ridurre alla consistenza desiderata. Profumare con basilico, prezzemolo e finocchietto selvatico.

Salsa allo zafferano

Lasciare i pistilli in infusione nell'aceto tiepido. Emulsionare l'uovo con la senape, aggiungere sale, zucchero e aceto allo zafferano. Incorporare l'olio a filo con una frusta fino a ottenere una salsa stabile e cremosa.

Completare con aglio tritato finemente.

Scottare rapidamente le triglie dalla parte della pelle su brace dolce o piastra molto calda, lasciando la carne umida e succosa.

Bruno De Moura Cossio

Ristorante **La Trattoria Enrico Bartolini**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

TRIGLIA, CACCIUCCO E ZAFFERANO

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Nel piatto disporre la salsa allo zafferano, adagiare la triglia ricomposta, guarnire con erbe selvatiche e completare al momento del servizio con la salsa cacciucco calda.

Vito Sonnessa

Ristorante **La Villa**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

GUANCIA DI MAIALINO NERO LUCANO AI SEMI DI FINOCCHIO E VINO COTTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*guancia di maialino 4
semi di finocchio q.b.
rosmarino/erbe q.b.
sale q.b.
vino cotto 40ml
senape 20g
mela verde*

PROCEDIMENTO



Pulire e tagliare le guance dandole una forma regolare condirle con sale, rosmarino, erbe, semi di finocchio, senape e vino cotto e lasciarle marinare per 24 ore, in seguito mettere le guance e tutta la loro concia in un sacchetto sottovuoto da cottura e condizionarle sottovuoto.

Cuocerle a bassa temperatura a 81°C per circa 8 ore, a fine cottura raffreddare e abbattere in positivo, al momento del servizio rigenerare a 68°C per 12 minuti e far ridurre la salsa ottenuta dalla cottura sottovuoto.

Da parte preparare la crema di mela e senape facendo stufare le mele in forno a 180°C per 20 minuti e poi frullare il tutto nel termomixer, setacciare e tenere pronto per il servizio.

Comporre il piatto con la guancia glassata nel suo fondo di cottura ridotto e guarnendo con gocce di mela e vino cotto.

Antonia Klugmann

Ristorante **L'Argine a Vencò**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PANE AMMOLLATO E ARROSTITO, SEMI DI FINOCCHIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pane

300g lievito madre, 1480g acqua, 40g sale, 1000g farina manitoba, 700g farina tipo 1, 200g semola rimacinata, 100g farina di polenta gialla

Salsa pane

1kg scarti di pane, 3 cipolle bianche, 20 semi di finocchietto, 3 foglie di alloro, 5 bacche di pepe, olio extravergine di oliva q.b., sale q.b.

Acqua di finocchietto

300g semi di finocchietto, 1,5l acqua

Riduzione di vino

1l vino bianco secco, 200g scalogni, pepe in grani q.b.

PROCEDIMENTO



Pane

Impastare le farine con il lievito madre e l'acqua. Lasciare riposare 30 minuti, quindi aggiungere il sale e proseguire l'impasto per circa 10 minuti. Effettuare tre pieghe a distanza di 30 minuti l'una dall'altra. Lasciare lievitare a 32 °C per 3 ore. Dividere l'impasto in 4 parti, formare e disporre nei cestelli. Lasciare lievitare per 1 ora a temperatura ambiente, quindi riporre in frigorifero per 12 ore. Cuocere a 220 °C in forno statico con umidità al 70%, quindi proseguire per 10 minuti a 220 °C in forno secco ventilato.

Ammollo

Lasciare raffermare una pagnotta per una notte a temperatura ambiente. Tagliarla in 4 parti e immergerla in acqua per circa 3 ore.

Salsa pane

Affettare le cipolle a julienne e stufarle con acqua e olio extravergine di oliva. Unire il pane a pezzi e aggiungere acqua fino a coprire. Incorporare i semi di finocchietto, l'alloro e il pepe e lasciar sobbollire per circa 30 minuti. Rimuovere gli aromi e frullare fino a ottenere una crema liscia, regolando di sale e completando con olio extravergine di oliva.

Acqua di finocchietto

Lasciare i semi di finocchietto in ammollo nell'acqua per una notte. Centrifugare e filtrare.

Riduzione di vino

Tagliare gli scalogni a julienne e unirli al vino bianco con il pepe in grani. Portare a ebollizione e ridurre fino ad ottenere circa 100 g di liquido. Filtrare.

Antonia Klugmann

Ristorante **L'Argine a Vencò**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PANE AMMOLLATO E ARROSTITO, SEMI DI FINOCCHIO

Cottura del pane

Tagliare il pane in fette di circa 5 cm di spessore e arrostarle in padella di ferro molto calda con olio extravergine di oliva, fino ad ottenere una doratura uniforme.

Tagliare la fetta a metà ed irrorare la mollica con l'acqua di finocchietto, la riduzione di vino e la salsa di pane calda. Completare con un filo di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe.

Senio Venturi

Ristorante **L'Asinello**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PICCIONE IN CASSERUOLA CON DATTERI E CACAO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



2 *piccioni*
2 *carote*
1 *cipolla bianca*
1 *cucchiaino di cacao amaro*
20 *datteri*
1 *mazzetto di timo*
burro q.b.
2 l *brodo di pollo*
1 *cucchiaino di pepe nero in grani*
sale
4 *patate novelle*
8 *talli di aglio selvatico*

PROCEDIMENTO



Piccione

Dopo aver ben pulito i piccioni, li si disossi a metà. Utilizzeremo il petto per il piatto, le carcasse, le cosce e le ali verranno invece utilizzate per farne un fondo che poi aromatizzeremo con del cacao. Si consideri un petto a porzione di piccioni di almeno 500 gr di peso.

Salsa

Si prepari un bel fondo concentrato di piccione utilizzando in prima battuta le carcasse arrostate in forno e bagnate con del fond blanc, ed il giorno successivo le parti più carnose quali cosce ed alette, rosolate in casseruola con del burro e bagnate con il jus ottenuto dalle carcasse, aggiungendo abbondanti datteri freschi, pepe nero e timo. Per completare la salsa faremo ridurre il fondo della metà aggiungendovi del cacao amaro q.b. e montandola al burro.

Contorni

Utilizzeremo dei datteri denocciolati e divisi a metà. Per il resto possiamo spaziare tra le verdure o le erbe più fresche che la stagione ci offra. In questo caso abbiamo utilizzato delle piccole patate novelle arrostate e dei talli di aglio selvatico (i talli sono lo stelo del fiore che verrà) che abbiamo fermentato per 5 giorni a temperatura controllata in una soluzione di acqua e sale al 3%.

Cottura e finitura

In una padella di ferro ben calda e appena unta, scottare il petto dalla parte della pelle fino che questa non sia bel colorata. Girare, salare e pepare e porre la padella in forno a 190 gradi per 2 minuti. Trascorsi i 2 minuti aggiungeremo alla padella un cucchiaino di fondo di piccione per ogni petto ed i datteri che utilizzeremo come contorno. Porre nuovamente la padella in forno e far trascorrere ulteriori 3 minuti (2 se preferiamo il petto particolarmente rosato). Lasciamo adesso riposare per qualche minuto. Prima di impiattare mettiamo

Senio Venturi

Ristorante **L'Asinello**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PICCIONE IN CASSERUOLA CON DATTERI E CACAO

la padella su fuoco basso con una noce abbondante di burro ed ancora un cucchiaino di fondo glassando il petto del piccione e portando la salsa alla giusta densità. Poniamo il petto al centro del piatto circondato dai contorni che abbiamo scelto e bagniamo con abbondante salsa. Finiamo il piatto con una spolverata di cacao.

Niccolò de Riu

Ristorante **Le Petite Bellevue**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PLIN AL BUON ENRICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pasta all' uovo

450g farina del Molino Dallagiovanna, 50g semola di grano duro rimacinata, 440g tuorlo d'uovo, sale q.b., olio evo

Ripieno

250g buon enrico, 12g scalogno, 25g cipolla, olio evo, 15g Parmigiano reggiano riserva bruno alpina, sale q.b., brodo vegetale q.b., spezie q.b.

Fondo bruno vegetale ottenuto da scarti di lavorazione delle verdure

cipolle, carote, sedano, sedano rapa, scalogno, pomodoro costoluto, peperoni

Crema al caprino di cretaz az.ag. Le beson

50g. Caprino di cretaz, 50g. latte di capra (lo stesso utilizzato per fare il caprino)

Clorofilla di buon enrico

300g buon enrico

PROCEDIMENTO



Pasta all' uovo

Disporre tutti gli ingredienti all' interno di una planetaria ed impastare con il gancio. Amalgamare bene tutti gli ingredienti stando attenti a non lavorare troppo l'impasto. Finire di impastare a mano per togliere tutta l'aria presente all' interno, fasciare con la pellicola e fare riposare almeno un'ora in frigorifero.

Ripieno al buon enrico e ricotta

All' interno di una casseruola, fare un soffritto con olio evo, cipolla e scalogno e fare cuocere a fuoco lento fino completa rosolatura. Lavare bene il buon enrico, tagliarlo a listarelle (lasciare le costole più coriacee da parte) ed aggiungerlo al soffritto. Fare rosolare bene ed aggiungere due mestoli di brodo vegetale. A fuoco lento, fare cuocere, salare ed asciugare bene. Una volta cotto, raffreddare il buon enrico e tritarlo con un coltello. All' interno di una bastardella aggiungere la ricotta, il buon enrico tritato, il parmigiano reggiano, un pizzico di noce moscata ed un pizzico di cannella. Impastare bene il tutto con un mestolo e inserire all' interno di una sac a poche.

Fondo bruno vegetale

Prendere gli scarti di lavorazione delle verdure, lavarle accuratamente e tostarle in forno a 180° per 50 minuti. Una volta tostate, mettere le verdure all' interno di una casseruola e riempirla di acqua e ghiaccio, aggiungere i pomodori (quelli maturi), il sale e fare bollire a fuoco lento fino a metà del volume. Una volta raggiunto il livello, filtrare con uno chinoise a maglia finissima e con il succo ottenuto, ridurre fino a farlo diventare una glassa densa.

Crema al caprino

Privare il caprino della crosta e, sempre a freddo, aggiungere tutti gli ingredienti all' interno di un thermo

Niccolò de Riu

Ristorante **Le Petite Bellevue**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

PLIN AL BUON ENRICO

mix. Frullare tutto alla massima velocità fino a ottenere una crema liscia.

Clorofilla di buon enrico

Passare il buon enrico (comprese le costole che avevamo precedentemente lasciato da parte) all'estrattore ed ottenere un succo in purezza. Stendere su una teglia da forno foderata con la carta forno e fare essiccare a 55° fino ad ottenere una sfoglia croccante. Con il macina spezie, ottenere la polvere.

Luca Marchini

Ristorante **L'Erba Del Re**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

"TORTELLINO BUGIARDO", COZZE, EMULSIONE ALLA BISQUE, PANNA ACIDA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



2 uova
200 g di farina 00
½ kg di cozze
50 g di panna fresca
succo di limone
50 cl brodo di crostacei ristretto (bisque)
300 g di olio di semi
sale
olio EVO
brodo vegetale
germogli
polvere di caffè e cacao

PROCEDIMENTO



Tortellini bugiardi

Impastare lungamente le uova con la farina, far riposare e tirare la pastella con il mattarello, deve risultare sottile ed omogenea. Tagliare quadrati da 3x3 cm e chiuderli a forma di tortellino, (privi di ripieno, bugiardi). Lasciarli essiccare per 15 minuti e congelarli. Cuocerli in acqua salata per un minuto per poi brasarli in brodo vegetale, acqua di cottura delle cozze, olio evo.

Cozze

Rosolare per pochi secondi le cozze con olio in una padella. Appena si aprono toglierle una ad una al momento dell'apertura stessa. Sgusciarle, mettere da parte l'acqua creata per i tortellini, tenerle al caldo.

Emulsione alla bisque

Inserire in un contenitore cilindrico piccolo il fondo di crostacei ristretto. Unire un po' di succo di limone, poco sale, creare quindi una maionese mettendo a filo l'olio di semi.

Panna acida

Unire panna e succo di limone. Mescolare lentamente con una forchetta la panna. Lasciare riposare in frigorifero.

Polvere di caffè e cacao

Unire la polvere di caffè e cacao in parti uguali, unire alcune gocce di olio evo, salare.

Luca Marchini

Ristorante **L'Erba Del Re**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

"TORTELLINO BUGIARDO", COZZE, EMULSIONE ALLA BISQUE, PANNA ACIDA

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Mettere alla base l'emulsione alla bisque. Adagiare sopra i tortellini bugiardi e poi in sequenza cozze, panna acida, polvere di caffè e cacao.

Adriano Baldassarre

Ristorante **Li Somari**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

GNOCO DI PATATE RIPIENO DI POLLO ALLA CACCIATORA CON IL SUO INTINGOLO



INGREDIENTI



Gnocchi

1kg di patate, 500g farina, 40g sale, uova

Fondo carne

sale, pepe, olio

Farcia

1kg di pollo, fondo cottura polli, 200g patate lesse, sale e pepe

PROCEDIMENTO



Impastare patate farina e tuorli per poi stenderlo, formare dei dischi con il coppapasta e mettere il ripieno di pollo tagliato al coltello per poi richiudere con altra pasta di patate

Cuocere in acqua e salarli nel fondo per poi impiattare e completare con intingolo di olio evo timo e rosmarino.

Domenico De Gregorio

Ristorante **Lo Stuzzichino**

 Bib Gourmand MICHELIN, Italia 2026

UOVO POCHE IN VELLUTATO ABBRACCIO CON ORTO GHEZI



INGREDIENTI PER 2 PERSONE



piselli centogiorni (presidio Slow Food) 120 g
cipolla ramata di Montoro 1 piccola
olio evo dop penisola sorrentina q.b.
uova 2
farina 00 50 g
provolone grattugiato 50 g
asparagi dell'orto ghezi 100 g
peperone crusco 20 g
sale e aceto q.b.

PROCEDIMENTO



Vellutata di piselli

In una pentola scaldate un filo di olio evo con la cipolla ramata di Montoro tritata finemente. unite i piselli centogiorni, un mestolo d'acqua ed un pizzico di sale. cuocete per circa 10 minuti, poi lasciate intiepidire e frullate fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

Cialda croccante

In una ciotola unite farina, un uovo, il provolone grattugiato e un pizzico di sale. mescolate fino a ottenere una pastella omogenea. friggete piccole porzioni in olio caldo fino a doratura, poi scolate su carta assorbente.

Uovo pochè

Portate a bollore un pentolino con acqua e un goccio di aceto. rompete delicatamente l'uovo nell'acqua bollente e lasciate cuocere pochi istanti, il tempo che l'albume si rapprenda avvolgendo il tuorlo. trasferite l'uovo in acqua fredda per 5 minuti per fermare la cottura e compattarlo.

Asparagi

Sbollentate gli asparagi in acqua salata, mantenendoli croccanti.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Versate sul fondo del piatto la vellutata di piselli. adagiate al centro la cialda croccante e poggiatevi sopra l'uovo in camicia. completate con gli asparagi sbollentati disposti sulla vellutata e una pioggia di sottili lamelle di peperone crusco. rifinite con un filo di olio evo dop della penisola sorrentina.

Giacomo Devoto

Ristorante **Locanda Dei Banchieri**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

RISOTTO ALL'ESTRATTO DI ZUPPA DI MARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Estratto di zuppa

600g pesci misti (scorfano, gallinella, tracina),
250g pomodori datterini, aglio, prezzemolo,
olio evo

Salsa al latte (sottovuoto)

125ml latte intero, panna 180ml, 200 scarti
puliti di pesce bianco (lische/teste senza bran-
chie), 2g aglio

Bisque

Carapaci e teste di crostacei (gamberi/scampi),
brandy, concentrato di pomodoro, ghiaccio

Erbe aromatiche

Finocchietto, menta, basilico, erba cipollina,
cedrina, 200g riso carnaroli

PROCEDIMENTO



Vellutata di piselli

Tempo di preparazione 90 min - tempo di cottura: 2h (riduzioni) + 15 min (riso)

Infusione sottovuoto (latte di mare)

Inserisci gli scarti di pesce ben lavati e il latte in un sacchetto da sottovuoto. cuoci a 74°C per 4 ore. filtra con un colino a maglie fini e riduci il liquido in un pentolino a fuoco dolce fino a ottenere una crema densa.

Estratto di zuppa

Crea una base con aglio, olio e gambi di prezzemolo. aggiungi i pesci da zuppa e i pomodori. lascia stufare finché la carne non si stacca dalle ossa. frulla tutto (lische incluse) e passa al setaccio fine (chinoi), schiacciando bene per estrarre un sapore concentratissimo.

Bisque di crostacei

Tosta le teste dei crostacei, sfuma con brandy, aggiungi il concentrato e copri con ghiaccio. cuoci 40 minuti, filtra e riduci fino a ottenere una glassa.

Risotto e servizio

Tosta il riso a secco, sfuma con vino bianco e porta a cottura con brodo di pesce. a 3/4 della cottura aggiungi l'estratto di zuppa. manteca fuori dal fuoco con burro al cipresso.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



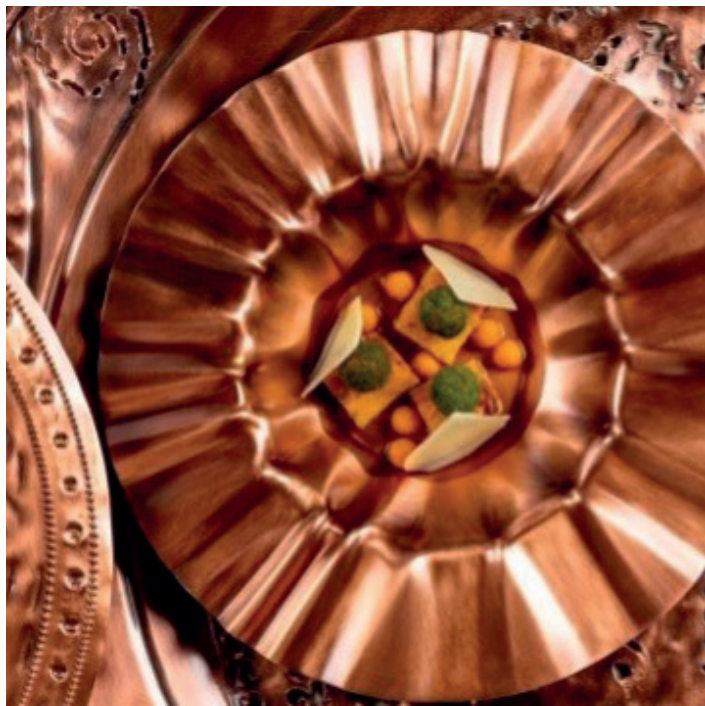
Stendi il riso, decora con gocce alternate di bisque e latte (di pesce). termina con le erbe fresche intorno al piatto.

Stefania Di Pasquo

Ristorante **Locanda Mammi**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

ZUPPA ALLA SANTÉ



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



1 litro di brodo di gallina
500g di pane raffermo
3 uova
300g di macinato di vitello
300g di formaggi misti (pecorino, parmigiano, rigatino)
300g di caciocavallo stagionato
prezzemolo q.b.
olio di arachidi (per friggere)
olio evo, sale e pepe

PROCEDIMENTO



Pane

Taglia il pane a fette (circa 1 cm). Passalo nell'uovo. Inforna a 170°C per 15 min. Taglia a cubi una volta dorato.

Polpettine di carne

Condisci il macinato con olio evo, sale e pepe. Forma palline piccole (7-8 g).

Polpettine di formaggio

Mescola i formaggi con un uovo. Forma palline piccole. Friggi in olio caldo fino a doratura.

Polvere di prezzemolo

Essicca il prezzemolo (circa 3 ore a bassa temperatura). Frullalo fino a ottenere una polvere.

Caciocavallo

Taglialo a triangoli sottili.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO



Crea base con cubi di pane, sopra metti le polpettine di carne (passate nella polvere di prezzemolo) quindi aggiungi le polpettine di formaggio. Inserire il caciocavallo e versare brodo bollente all'ultimo momento.

Ciro Sicignano

Ristorante **Lorelei**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI, CALAMARETTO SPILLO MARINATO AGLI AGRUMI E COULIS DI CAPONATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g spaghetti di Gragnano
300g vongole veraci
100g calamaretti spillo già puliti
aglio
prezzemolo
limone e arancia.

Coulis di caponata

150g pomodorini del piennolo, 1 cipollotto novello, basilico, olio evo, origano, 50g tarallo napoletano sbriciolato

PROCEDIMENTO



Marinare i calamaretti con succo d'arancia e limone, riporre in frigo. In una padella far rosolare aglio, olio e gambi di prezzemolo, aggiungere le vongole e lasciarle aprire. Sgusciare le vongole e metterle da parte, conservare il liquido di cottura.

Coulis di caponata

Tagliare i pomodori a fette, disporli in un recipiente e aggiungervi il cipollotto tagliato a julienne, il basilico, l'olio, l'origano e qualche truciolo di tarallo. Lasciar macerare per 1 ora e, successivamente, frullare il tutto fino ad ottenere una salsa completamente liscia, filtrare.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata per circa 8 min (tempo che varia a seconda della qualità di spaghetti utilizzato), dopodiché scolarlo e continuare la cottura in padella nel fondo preparato precedentemente dall'apertura dei frutti di mare. In mantecazione aggiungere le vongole e i calamaretti.

Formare un nido di spaghetti nel piatto e aggiungere a filo il coulis di caponata tiepido. Completare con un tarallo sbriciolato e foglioline di basilico.

Gioacchino Pontrelli

Ristorante **Lorenzo**

 Stella MICHELIN, Italia 2026

BAVETTE SUL PESCE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



1 spicchio d'aglio
60g olio
240gr di bavette
sale q.b.
peperoncino
scampi
sparnocchi
seppie
calamari

PROCEDIMENTO



Sgusciare scampi, sparnocchi, seppie e calamari e tagliare a julienne. Prepariamo un fondo di aglio, olio e peperoncino tritati. Lasciamo rosolare ed aggiungiamo in padella le bavette.

A crudo saliamo l'acqua bollente e cuociamo come un risotto per 4 minuti girando continuamente. A questo punto aggiungiamo il pesce e continuiamo la cottura per un paio di minuti fino a quando risulteranno cremose. Aggiustare di sale.