



**JOURNEY  
IN ITALY**  
*The Grand Tour*

## **IL MENÙ DI JOURNEY IN ITALY**

Il Menù è l'espressione dell'anima di Journey in Italy, per raccontare e raccontarsi partendo dalle nostre origini, dalla famiglia tipicamente italiana. La cucina italiana che parte dalla casa di ognuno di noi, a seconda della propria regione. Osteria di Nonna Dina, a Journey in Italy, è idealmente la proiezione della cucina regionale di ciascuno di noi.

L'aperitivo all'italiana è un viaggio dei sensi e dei sapori, vuole riunire momenti dell'antipasto, quello del gelato a volte sostitutivo di un pasto, del cocktail, del bicchiere di rosso o di bianco.

Il tema *L'arte dell'Aperitivo Italiano: Un Viaggio Sensoriale*, è la sintesi, snella e flessibile, di alcuni valori tipici della famiglia italiana. Tutto parte sempre dalla generosità, dal prendersi cura, dal voler far star bene l'altro. Dal voler degustare qualcosa di buono, che qualcuno ha preparato per te.

*An Italian Dream Story  
People See, People Do.*

# L'Arte dell'Aperitivo Italiano: Un Viaggio Sensoriale

*Saluto Chef Heinz Beck e Charlie Arturaola*

## COCKTAIL FIRST

*Cocktail delle 5 Emozioni a cura di Christian Donnie Comparone*

### **Felicità** – dedicato a Silvia Baratta

La vacanza, il relax, lo spritz!  
Fruttato, aspro e dolce.

Bollicina Dr. Fisher alcol free, glassa balsamica di cocomero e basilico, succo di mirtillo rosso

*Food Fragrance/Essence of Nature: Erbe Aromatiche dell'orto - Antonella Bondi*

### **Equilibrio** – dedicato a Francesca Boragno e Manuela Pirola (Bitter sweet, dry, cardinale)

L'emozione di svegliarsi con la colazione che ci aspetta a tavola,  
l'equilibrio di un'alimentazione ricca e bilanciata!

Stainbock zero Riesling alcol free, fiocchi di mais, Chai Latte

*Food Fragrance/Essence of Nature: Biscotti Speziati - Antonella Bondi*

### **Condivisione** – dedicato a Marco Pedrali

Amaricante, Negroni Sbagliato style.  
Unione tra aperitivo e convivialità del rito del caffè

Bollicina, Caffè di frutto della passione, Bitter Hug&Up

*Food Fragrance /Essence of Nature: Noce - Antonella Bondi*

### **Empatia** – dedicato ad Alessandro Piccinini

Mangiare e bere. Possiamo dire che la cucina è un atto di amore ed empatia?

Abbiamo unito una sangria al Bloody Mary  
Fruttato, aromatico, lieve punta di sapidità e speziatura.

Casamigos Tequila, Sangria di vino rosso, Frutta fresca, succo di pomodoro speziato, limone fresco

*Food Fragrance /Essence of Nature: Pizza appena sfornata - Antonella Bondi*

### **Sogno** – dedicato ad Alessia Morabito

Latte e miele concilia il sonno, setoso.  
La golosità e la gioia del cioccolato accostato al latte di mandorla.

Shake and strain su ghiaccio, 20th Century cocktail e grasshopper, Vino Bianco secco, Brandy di albicocca, Liquore al latte di mandorla Adriatico, Limone fresco

*Food Fragrance /Essence of Nature: Bosco - Antonella Bondi*

## LA CUCINA ITALIANA INCONTRA LA CUCINA AFRICANA

### BENVENUTO CON OSTERIA DI NONNA DINA

#### PANE E OLIO

Lorenzo N 5 Barbera Olio Extra Vergine di Oliva Nocellara Denocciolato  
Sicilia IGP Barbera Olio Extra Vergine di Oliva  
Italice Olio Extra Vergine di Oliva Agraria Riva del Garda  
Siculo Sicilia IGP Barbera Olio Extra Vergine di Oliva  
Imperiale Garda Trentino DOP Olio Extra Vergine di Oliva Agraria Riva del Garda  
Blend 46° Parallelo Olio Extra Vergine di Oliva Agraria Riva del Garda  
Condimento al Peperoncino in Olio Extra Vergine di Oliva Ranise  
Mugolio Estratto di Gemme di Pino Mugo

#### Campania – Emilia

***I'MPASTA pane e focaccia, a cura del Maestro Carlo Di Cristo, brevetto Antonella Bondi***

Pane Cafone  
Pane Semintegrale  
Focaccia bianca  
Ciabatte  
Pane Cioccolato, Nocciole ed Amarene  
Pane di Riso

#### CESARINE

***Cesarine è la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia, che aprono le porte della propria casa***

#### Sicilia

Cesarino: Enrico Panigada  
*Caponata in crosta su pasta sfoglia*

#### Lombardia

Cesarina: Sissi Zambelli  
*Mondeghili, polpette milanesi*

#### Emilia - Romagna

Cesarina: Annamaria Chiappetti  
*Zuppa Imperiale*

Sfoglina

#### IL PRESENTE E' GIA' FUTURO: ISITUTO ALBERGHIERO DON GNOCCHI

**Preside Tiziana Villa, Professor Chef Francesco Parravicini, alunni**

Spuma di mortadella all'italiana

## **OSTERIA DEL GHANA**

### ***Cucina Africana a cura dello Chef Prince Ebo Asford***

Platano fritto con crema di fagioli occhio nero  
Gari Fatou del Ghana, semolino di manioca, salsa di pomodoro, erba cipollina e limone sotto sale

## **OSTERIA DI NONNA DINA**

### ***Cucina Italiana a cura di Chef Alessia Morabito***

#### **Toscana**

Pappa al pomodoro toscana. Lenticchie Beluga  
Crostino di fagioli con l'occhio, Panino torta di ceci, melanzana sotto pesto

#### **Lazio**

Paté di piselli con Vignarola di verdure primaverili  
Polpette di Spaghetti Cacio&Pepe, tributo Cacio&Pepe Day

*Food Fragrance/Essence of Nature: Pepe Nero – Antonella Bondi*

#### **Sicilia**

Caponata tradizionale con uvetta e pinoli

#### **Emilia - Romagna**

Tortellini fritti al prosciutto crudo, Tortellini fritti di zucca  
Prosciutto Crudo Galloni, con taglio a mano  
Amarene Brusche di Modena IGP  
Composta di Ciliegie di Moretta IGP  
Fragole di Aceto Balsamico di Modena – Composta Bio  
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extravecchio 25 anni  
Carciofo sott'olio, dell'Orto di Nonna Dina, gel al limone, maggiorana  
Insalatina ed ortaggi di stagione

*Food Fragrance /Essence of Nature: Limoni di Sorrento - Antonella Bondi*

Hummus di carote, dukkah di Nocciole

*Food Fragrance /Essence of Nature: Nocciola - Antonella Bondi*

"Stricchetti" al pomodoro fresco e basilico, fatti al momento dalla sfoglina di Osteria di Nonna Dina  
Tigellina con Ragù bugiardo alla bolognese

## **Sardegna**

### **Chef Viviana Spagnuolo**

Ostriche Special La Delicata di Sardegna Arbatax calibro 3  
Ostriche Special Mamer Olbia calibro 3  
con Gin Marittimo Irlandese An Dulaman Baia di Donegal  
Insalata di fregola sarda allo zafferano e zucchine

## **Lombardia**

Direttamente dalla Fattoria di Allevamento di Bufale a Casirate D'Adda  
Mozzarelle di latte di Bufala di varie forme, trecce, classiche e bocconcini  
Bufadelphia, formaggio cremoso al naturale e con erba cipollina, di latte di Bufala  
Caprini cubici di latte di Bufala

Taleggio di latte di Bufala, *Freschi e prodotti la mattina stessa*

### **Campania**

Insalatina ed ortaggi di stagione

Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio DOP e rossi di Pachino IGP

## **GELATO ARTIGIANALE**

### **Maestro Gelatiere Luca Rizzardini**

#### **Sesamo Matcha Fava Tonka**

*Food Fragrance / Essence of Nature: Sesamo - Antonella Bondi*

#### **Limone e gemme di abete**

*Food Fragrance / Essence of Nature: Abete - Antonella Bondi*

#### **Pistacchio e rosa turca**

*Food Fragrance / Essence of Nature: Rosa Turca - Antonella Bondi*

#### **Cocco zenzero e maracuja**

*Food Fragrance / Essence of Nature: Cocco - Antonella Bondi*

#### **Yogurt variegato con fragole ed asperula**

*Food Fragrance / Essence of Nature: Fragolina di Bosco - Antonella Bondi*

#### **Mango e Timo**

*Food Fragrance / Essence of Nature: Timo - Antonella Bondi*

### **Maestro Gelatiere Alessandro Croce**

#### **Babà con crema di limone**

#### **Amarenata**

*Food Fragrance / Essence of Nature: Amarena e Ciliegia - Antonella Bondi*

## **Caffè Lavazza – Tierra For Planet**

## **CAFFÈ**

### **Degustazione con Riccardo Zola**

## **ACQUA DI BENE**

*(Realizzata appositamente per l'evento)*

Naturale

Frizzante



## **VINO**

### ***Degustazione con Alessandro Rossi e Paola Restelli***

#### **Sparkling Wine**

Amedeo Metodo Classico Pad Dose' - Cà Rugate

Trento Doc - Roeno

Franciacorta Brut - Le Vedute

Champagne Prestige - Diebolt-Vallois

Champagne Des Grillons Aux Clos - Erik Tillet

Champagne Brut Nature - Drappier

#### **Vini Bianchi**

Vermentino di Sardegna - Audarya

Soave Classico Superiore Monte Alto - Cà Rugate

Verdicchio Castelli di Jesi - Vecchie Vigne: Umani Ronchi

Fiano Pian di Stio - San Salvaore 1988

Pigato - Durin

Etna Bianco - Fregonese

#### **Vini Rossi**

Brunello di Montalcino - Il Ventolaio

Barbaresco - La Ganghija

Chianti Classico Riserva - Tenuta di Lilliano

Taurasi - Fiorentino

Montepulciano Le Stagioni - Spinelli

Morellino di Scansano Purosangue – Terenzi

### ***Degustazione Paolo Porfidio Sommelier***

***"Uno sguardo sui nuovi consumi del mondo del mondo del vino" offre un'opportunità importante per esplorare il mondo emergente dei vini senza alcol***

Steinbock Zero Riesling Sparkling - Dr Fischer

Steinbock Zero Riesling - Dr Fischer

