

CHEF SENZA CONFINI

60 Chef e Gambero Rosso per Medici Senza Frontiere

GAMBERO ROSSO®



MEDECINS SANS FRONTIERES
MEDICI SENZA FRONTIERE





WHO'S WHO



Medici Senza Frontiere è un'organizzazione umanitaria internazionale indipendente fondata nel 1971. Oggi MSF fornisce soccorso in più di 80 Paesi a popolazioni la cui sopravvivenza è minacciata da conflitti armati, violenze, epidemie, disastri naturali o esclusione dall'assistenza sanitaria. MSF opera in base ai principi dell'etica medica e dell'imparzialità, determinando i bisogni delle persone senza discriminazioni di alcun tipo. La sua indipendenza è garantita dalle donazioni dei privati, che rappresentano in Italia il 100% dei fondi raccolti. MSF agisce inoltre per accendere i riflettori sulle crisi umanitarie, contrastare inadeguatezze o abusi del sistema degli aiuti e sostenere pubblicamente una migliore qualità delle cure e dei protocolli medici. La testimonianza pubblica fa parte delle sue attività perché, così come il soccorso medico, essa può contribuire a salvare vite umane e alleviare le sofferenze delle popolazioni assistite. Oggi MSF è un movimento internazionale composto da 24 associazioni con migliaia di operatori sanitari, personale logistico e amministrativo che vi lavorano. Nel 1999 ha ricevuto il premio Nobel per la Pace.

Gambero Rosso S.p.A. è la più importante casa editrice italiana specializzata in enogastronomia, attraverso la pubblicazione di guide, trasmissioni televisive, formazione, una rivista mensile, un sito web quotidiano, un settimanale digitale sull'economia del vino, una web TV e diverse applicazioni mobili.





...è il titolo dell'asta live streaming organizzata da 6enough con il patrocinio di **Gambero Rosso** a favore del **"Fondo Emergenze"** di Medici Senza Frontiere.

Durante l'asta si batteranno 60 *"esperienze"* offerte da altrettanti **Chef, Ristoratori e Albergatori** selezionati da **Gambero Rosso**.

"Esperienze" è proprio il termine che contraddistingue l'entità dei pacchetti in asta: non soltanto pranzi e cene, già di per sé dal valore straordinario, ma anche visite ai territori della nostra Penisola, alla scoperta delle tradizioni popolari e di luoghi suggestivi. E tutto questo, in compagnia dei più rinomati chef italiani, selezionati dal **Gambero Rosso**.

Su potenti **Suv** e lussuose **Supercar**, cullati dalle onde su **Gozzi** e **Motoscafi** attorno alle coste più spettacolari, in volo su un **Elicottero**, o sospesi in **Cabinovia** per giungere sulle vette più note al Mondo. E poi...**cooking lesson in presenza, degustazioni gourmet agli Chef's Table, percorsi Spa, pernottamenti in Hotel 5*L**. Chi si aggiudicherà queste esclusive opportunità, porterà nel cuore per molto tempo il ricordo di aver vissuto momenti a dir poco emozionanti.

SIAMO PRONTI PER STUPIRVI!

CHEF SENZA CONFINI





L'Asta-Evento anche quest'anno avrà come quartier generale [SPACE](#), la Galleria di Modernariato e Vintage, nel cuore di Roma, che ha accolto i progetti di **6enough** con entusiasmo.

Di grande rilievo il parterre dei presentatori in sede, che, tra l'altro, hanno dato un contributo fondamentale all'organizzazione: **Chef Igles Corelli**, grande maestro della cucina italiana e volto di punta di Gambero Rosso TV, **Chef Marcello Leoni** grande testimonial del made in Italy in cucina e in tv ed **Andy Luotto**, uomo di spettacolo e cucina, tutti acquisiti ormai definitivamente come anime e menti creative di 6enough.



I PRESENTATORI



Igles Corelli e **Andy Luotto** saranno accompagnati nella conduzione da figure di spicco della tv e del Web: si alterneranno nella conduzione, in collegamento da remoto, le famose food blogger **Chiara Maci** e **Sonia Peronaci**, la giornalista RAI **Monica Leofreddi** e **Maria Greco Naccarato** «photographe et styliste culinaire» che vive e lavora a Parigi.

Chiara



Sonia



Monica



Maria



LE MADRINE

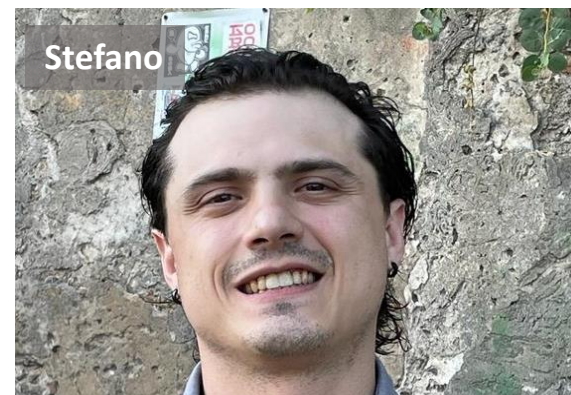




Durante l'asta-evento, nella galleria SPACE, si esibiranno rinomati talenti del food & beverage, tra degustazioni e cooking show: **Maki Fukuoka** chef internazionale e insegnante di cucina giapponese, **Mauro Cipolla** il «sommelier del caffè» e **Stefano Fenu** «il lusso per tutti anche nei cocktail».



Maki



Stefano



Mauro

GLI OSPITI D'ONORE





IL CATALOGO



GLI CHEF

6 enough

[ANDREA APREA](#)
[FRANCESCO APREDA](#)
[STEFANO BAIOTTO](#)
[ENRICO BARTOLINI](#)
[MARCO BERNARDO](#)
[ANDREA BERTON](#)
[MATTIA BIANCHI](#)
[FABRIZIO BORRACCINO](#)
[CRISTINA BOWERMAN](#)
[MARCO CAHSSAI](#)
[RICCARDO E GIANCARLO CAMANINI](#)
[VINCENZO CANDIANO](#)
[ANTONINO CANNAVACCIUOLO](#)
[MARTINA CARUSO](#)
[VALENTINO CASSANELLI](#)
[MORENO CEDRONI](#)
[CHICCO E BOBO CERA](#)
[DOMENICO CILENTI](#)
[ANTONELLO COLONNA](#)
[CARLO CRACCO](#)
[ENRICO CRIPPA](#)
[PINO CUTTAIA](#)
[NINO DI COSTANZO](#)
[GIUSEPPE DI IORIO](#)
[RICCARDO GASPARI](#)
[ANTHONY GENOVESE](#)
[PAOLO GIONFRIDDO](#)
[PAOLO GRIFFA](#)
[ANTONIO GUIDA](#)
[ERNESTO IACCARINO](#)
[VINCENZO E ANTONIO LEBANO](#)
[PHILIPPE LEVEILLE](#)

[BEPPE MAFFIOLI E IGINIO MASSARI](#)
[FRANCESCO MARCHESE](#)
[FRANCESCO MASCHERONI](#)
[STEFANO MATTARA](#)
[FABRIZIO MELLINO](#)
[RICCARDO MONCO](#)
[ANTONINO MONTEFUSCO](#)
[LORENZO MONTORO](#)
[DOMENICO MOZZILLO](#)
[NORBERT NIEDERKOFER](#)
[DAVIDE OLDANI](#)
[GIANFRANCO PASCUCI](#)
[VALERIA PICCINI](#)
[ERRICO RECANATI](#)
[NIKO ROMITO](#)
[ALFREDO RUSSO](#)
[GENNARO RUSSO](#)
[MARCO SACCO](#)
[CLAUDIO SADLER](#)
[CIRO SCAMARDELLA, ALESSANDRO PIPERO](#)
[EMANUELE SCARELLO](#)
[MAURIZIO E SANDRO SERVA](#)
[OSCAR SEVERINI](#)
[GIOVANNI SOLOFRA](#)
[MASSIMO SPIGAROLI](#)
[DOMENICO STILE](#)
[CICCIO SULTANO](#)
[ROBERTO TORO](#)
[GAETANO TROVATO](#)
[MAURO ULIASSI](#)
[GIANFRANCO VISSANI](#)



IL CATALOGO



ALBERGHI E RISTORANTI

6 enough

[IL FARO DI CAPO D'ORSO – Maiori \(NA\)](#)

[IDYLIO BY APREDA DEL THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL – Roma](#)

[IL RISTORANTE DEL GRAND HOTEL A VILLA FELTRINELLI – Gargnano \(BS\)](#)

[GLAM – Venezia](#)

[IL RISTORANTE MAGNOLIA DELL'HOTEL BYRON – Forte dei Marmi \(LU\)](#)

[RISTORANTE BERTON - Milano](#)

[RISTORANTE AMISTÀ - BYBLOS ART HOTEL AMISTÀ - Corrubbio di San Pietro in Cariano \(VR\)](#)

[RISTORANTE ZELO DELL'HOTEL FOUR SEASONS – Milano](#)

[GLASS HOSTARIA – Roma](#)

[ATMAN A VILLA ROSPIGLIOSI – Lamporecchio \(PT\)](#)

[RISTORANTE LIDO 84 – Gardone Riviera](#)

[LOCANDA DON SERAFINO – Ragusa Ibla](#)

[VILLA CRESPI – Orta San Giulio \(NO\)](#)

[IL RISTORANTE DEL'HOTEL SIGNUM – Salina \(ME\)](#)

[RISTORANTE LUX LUCIS DELL' HOTEL PRINCIPE FORTE DEI MARMI – Forte dei Marmi \(LU\)](#)

[MADONNINA DEL PESCATORE - Senigallia \(AN\)](#)

[DA VITTORIO – Brusaporto \(BG\)](#)

[RISTORANTE PORTA DI BASSO – Peschici \(FG\)](#)

[ANTONELLO COLONNA RESORT & SPA - Labico \(RM\)](#)

[CRACCO PORTOFINO – Portofino \(GE\)](#)

[PIAZZA DUOMO - Alba \(CN\)](#)

[RISTORANTE LA MADIA – Licata \(AG\)](#)

[DANI' MAISON - Ischia \(NA\)](#)

[AROMA DELL'HOTEL PALAZZO MANFREDI – Roma](#)

[SANBRITE – Cortina d'Ampezzo \(BL\)](#)

[RISTORANTE IL PAGLIACCIO – Roma](#)

[PRINCIPE BELLUDIA SAN CORRADO DI NOTO - Noto \(SR\)](#)

[PETIT ROYAL DEL GRAND HOTEL ROYAL E GOLF - Courmayer \(AO\)](#)

[RISTORANTE SETA DEL MANDARIN ORIENTAL HOTEL – Milano](#)

[DON ALFONSO 1890 BOUTIQUE HOTEL RISTORANTE - Sant'Agata sui Due Golfi \(NA\)](#)

[TERRAZZA GALLIA DELL'EXCELSIOR HOTEL GALLIA – Milano](#)

[MIRAMONTI L'ALTRO - Concesio \(BS\)](#)





IL CATALOGO



ALBERGHI E RISTORANTI

6 enough

[CARLOMAGNO - Collebeato \(BS\)](#)

[RISTORANTE FRE DEL REVA RESORT – Monforte d'Alba \(CN\)](#)

[IL RISTORANTE DELL'ARMANI HOTEL - Milano](#)

[RISTORANTE SOTTOVOCE DEL VISTA PALAZZO LAGO DI COMO - Como](#)

[QUATTRO PASSI – Nerano-Massa Lubrense \(NA\)](#)

[ENOTECA PINCHIORRI – Firenze](#)

[TERRAZZA BOSQUET DEL GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA - Sorrento \(NA\)](#)

[IL FLAUTO DI PAN A VILLA CIMBRONE - Ravello \(SA\)](#)

[RISTORANTE RUBACUORI DI CHATEAU MONFORT – Milano](#)

[ALPINN FOOD SPACE & RESTAURANT - Marebbe \(BZ\)](#)

[D'O - Cornaredo \(MI\)](#)

[PASCUCCI AL PORTICCILO - Fiumicino \(RM\)](#)

[DA CAINO - Montemerano \(GR\)](#)

[RISTORANTE ANDREINA - Loreto \(AN\)](#)

[REALE - Castel di Sangro \(AQ\)](#)

[DOLCE STIL NOVO ALLA REGGIA DI VENARIA - Venaria Reale \(TO\)](#)

[LA SPONDA DELL'HOTEL SIRENUSE – Positano \(SA\)](#)

[RISTORANTE PICCOLO LAGO - Verbania](#)

[RISTORANTE SADLER - Milano](#)

[PIPERO ROMA - Roma](#)

[AGLI AMICI DAL 1887 – Udine](#)

[LA TROTA - Rivodutri \(RI\)](#)

[CIBRÈO RISTORANTE, HOTEL HELVETIA & BRISTOL – Firenze](#)

[TRE OLIVI DEL SAVOY BEACH - Paestum Capaccio \(SA\)](#)

[ANTICA CORTE PALLAVICINA - Polesine Parmense \(PR\)](#)

[ENOTECA LA TORRE A VILLA LAETITIA – Roma](#)

[DUOMO RISTORANTE – Ragusa](#)

[OTTO GELENG DEL BELMOND GRAND HOTEL TIMEO - Taormina \(ME\)](#)

[ARNOLFO - Colle di Val D'Elsa \(SI\)](#)

[ULIASSI – Senigallia \(AN\)](#)

[CASA VISSANI – Baschi \(TR\)](#)

[REALE - Castel di Sangro \(AQ\)](#)



Niko Romito dal 2000 gestisce con Cristiana Romito il ristorante Reale. Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 a Castel di Sangro. Attraverso una ricerca incessante e con uno spiccato approccio imprenditoriale, Romito percorre la strada dell'essenzialità, dell'equilibrio e del gusto. In poco tempo ha saputo creare un linguaggio gastronomico incisivo e personale, e un sistema complesso in cui coesistono alta cucina, format di ristorazione diffusa, formazione superiore e prodotti per il consumo domestico.

La Cucina di Niko Romito

"Della mia cucina si dice spesso che è semplice. È verissimo, nel senso che manca di complicazione, eppure sottintende una notevole complessità. La complessità in cucina può essere vantaggiosa, la complicazione mai". La semplicità è il principio cardinale di Niko Romito, come uomo e cuoco. Le sue passioni sono le opere di Mario Giacomelli e di Ettore Spalletti, gli spazi dilatati degli altopiani d'Abruzzo, i materiali naturali, pietra, legno, ferro. Se non avesse fatto il cuoco avrebbe fatto l'architetto.

Descrizione lotto:

*Visita con lo Chef Niko Romito al Laboratorio di panificazione e pasticceria e piccola degustazione in laboratorio
Aperitivo con lo Chef. Pranzo al ristorante Reale (vini esclusi).*

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE ZELO DELL'HOTEL FOUR SEASONS - Milano



ELEGANZA ICONICA NEL QUARTIERE PIÙ ALLA MODA DI MILANO

Il Four Seasons Hotel Milano è un convento del XV secolo trasformato in un sofisticato rifugio in giardino, un paradiso nel centro del Quadrilatero della Moda di Milano. Addormentarsi sotto gli affreschi nelle stanze dai soffitti alti, cenare con autentici piatti italiani nell'ariosa veranda e riprendersi da una giornata di shopping e visite turistiche con un massaggio nella nostra elegante e moderna Spa.

La Cucina di Fabrizio Borraccino

Inondato di mobili contemporanei leggeri ed ecletticamente eleganti, il nostro ristorante offre pasti leggeri durante il giorno e piatti gourmet di notte, mettendo in mostra i principi culinari dell'Executive Chef Fabrizio Borraccino: una cucina italiana premurosa con ingredienti meticolosamente selezionati.

Descrizione lotto:

Soggiorno in camera classica, comprensivo di colazione nella nostra struttura. Pranzo nel nostro Ristorante Zelo, preceduto da aperitivo con lo Chef Borraccino.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

QUATTRO PASSI – Nerano-Massa Lubrense (NA)



Il mare alla finestra. La melodia delle onde.
Equilibri e sfumature che si incontrano in una stanza. Luoghi della memoria, il lusso dello stare in vacanza. Aprite pure la porta. Benvenuti a Nerano. Una cena sotto le stelle. Un tour nella cantina dei vini. Una notte a Nerano. Un brindisi al tramonto in terrazza. Sangue della terra. Nettare del natura. Custodito nel ventre della materia vulcanica. Migliaia di cantine pregiate che riposano ai nostri piedi. Un viaggio alla scoperta del mito di Bacco. Prosit.
Un'emozione. Un ricordo. Un'esperienza.

La Cucina di Fabrizio Mellino

Terra. Mare. Fuoco. Aria.
Elementi che si incontrano. Che si amalgamano. Ingredienti prestatati all'estro dello chef. Un percorso culinario che esalta il territorio. Un viaggio tra cultura & sapori di vita. Il profumo della Costiera Amalfitana, il sapore della baia di Nerano, il colore della Penisola Sorrentina. L'equilibrio del piatto perfetto. La continua ricerca della perfezione, un lavoro meticoloso che richiede passione e determinazione.

Descrizione lotto:

Vivi il sogno Americano.

Pick up porto di Sorrento. Giro dell'isola di Capri. Pick up Marina del Cantone (Nerano).

Aperitivo in cantina con lo Chef del ristorante Quattro Passi. Cena con menù degustazione più abbinamento vini.

Pernottamento in camera deluxe con prima colazione inclusa.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[MIRAMONTI L'ALTRO - Concesio \(BS\)](#)



Philippe Léveillé nasce a Nantes, nel nord-ovest della Francia, il 27 luglio del 1973. Figlio di un ostricoltore, si appassiona alla cucina sin da piccolo e decide poi di frequentare l'istituto alberghiero di Saomure. Terminata la sua formazione e il servizio militare, che lo porta per due anni fra Somalia, Etiopia e Yemen, gira il mondo passando per le cucine di importanti ristoranti a Parigi, New York, Martinica e Montecarlo. Nel 1987 inizia la sua esperienza in Italia per giungere poi, cinque anni più tardi, al **Miramonti l'altro**. Qui entra in una cucina già affermata e s'impegna a farla sua, apprendendone segreti e filosofia per poi introdurre gradualmente le sue proposte

La Cucina di Philippe Leveille

Francese di origine e innamorato dell'Italia quanto della cucina, che per definizione non ha frontiere se non quelle del gusto. Poliedrico e sempre alla ricerca di nuove esperienze e ispirazioni. Ama il pesce di cui la sua terra natale è ricca e nelle valli bresciane ha trovato il connubio perfetto per mettere radici e far crescere la sua proposta gastronomica. Il risultato è una cucina moderna che spazia dalla freschezza del pesce e delle prelibatezze delle sue terre a proposte legate al territorio e alla tradizione bresciana. L'innovazione e il divertimento sono ciò che alimenta il suo spirito di continua ricerca.

Descrizione lotto:

Aperitivo in cantina con lo Chef e assaggi. Un piatto preparato in cucina con lo Chef.

Menù degustazione con abbinamento vini.

Libro autografato dallo Chef e l'esclusiva bottiglia di Negroni personalizzata da Philippe Leveille.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[RISTORANTE SADLER - Milano](#)



«Cucina moderna in evoluzione» questa è la filosofia dello chef Claudio Sadler.

Il Ristorante Sadler rispecchia questa interpretazione e dà all'ambiente e alle proposte culinarie eleganza e modernità, accompagnate da un'accoglienza nei confronti del cliente tipica della migliore tradizione italiana. Sui Navigli milanesi, quattro sale di grande intimità e un privé per due, vestiti di opere d'arte moderna, accolgono gli ospiti in uno scenario suggestivo, in linea con il percorso creativo dello chef.

La Cucina di Claudio Sadler

«Buono, bello, moderno e leggero sono gli obiettivi che mi spingono a sfruttare le mie conoscenze e la mia creatività.

Mi piace definire la mia cucina 'moderna in evoluzione', perché la considero un contributo al rinnovamento. Non mi piace cucinare soltanto piatti tradizionali, voglio dare spazio anche alla modernità perché questi due estremi, se sapientemente dosati, possono regalare gusti unici e innovativi pur mantenendo il rispetto della tradizione. Considero le radici della cucina nostrana un punto d'inizio ma "trasgredisco" in qualche modo le regole per ottenere un risultato più accattivante.»

Descrizione lotto:

MENU CREATIVO composto da 7 portate con vini in abbinamento selezionati dal sommelier, acqua e caffè per 2 persone. All'inizio, aperitivo con lo Chef, che intratterrà gli ospiti e poi visita alla cantina.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE SOTTOVOCE DEL VISTA PALAZZO LAGO DI COMO - Como



VISTA È.....

È lo sguardo senza confronti sull'incanto.

È accogliente come la casa sul lago di Como che hai sempre sognato.

È l'esperienza che non dimenticherai in una delle città più affascinanti d'Italia.

18 splendide suite che ridefiniscono gli standard dell'accoglienza di lusso e del piacere.

18 sensazioni inimitabili che ti restituiscono la gioia di sentirti a casa in uno dei luoghi più belli del mondo.

18 gemme preziose incastonate in uno dei più affascinanti palazzi storici di Como.

La Cucina di Stefano Mattara

Lo Chef del Ristorante Sottovoce, Stefano Mattara, talento della cucina italiana che nel suo percorso ha affiancato chef di fama internazionale, presenta la sua distintiva filosofia gastronomica attraverso piatti caratterizzati da un intreccio di tradizione e sperimentazione, dando vita ad una cucina gourmet di impronta internazionale. La scelta degli ingredienti guarda soprattutto al territorio italiano: orto, monti, laghi e mari presenti nel menù per far provare all'ospite un'esperienza culinaria unica con una VISTA mozzafiato.

Descrizione lotto:

Aperitivo con chef Mattara e cena menù degustazione (vini esclusi).

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE AMISTÀ DEL BYBLOS ART HOTEL AMISTÀ - Corrubbio di San Pietro in Cariano (VR)



L'architetto Michele Sanmicheli nel Quattrocento realizzò il corpo centrale di Villa Amistà in stile veneziano, operando sui resti di una "casa forte" romana. L'attuale costruzione risale al 1700 ed è opera dell'architetto Ignazio Pellegrini. Al suo interno si possono ammirare affreschi e reperti originali di entrambe le epoche, recuperati attraverso accurati restauri filologici. In Villa Amistà la storia si fonde con la contemporaneità degli arredi interni, frutto della creatività del noto designer ALESSANDRO MENDINI e con le numerose opere di artisti di fama internazionale che fanno di questo hotel un vero e proprio museo d'arte contemporanea e design.

La Cucina di Mattia Bianchi

La Cucina come espressione artistica. La parola d'ordine del Ristorante Amistà è 'Sorpresa'. Una sensazione che accompagna l'Ospite all'arrivo di ogni portata. Prodotti tipici del nostro Bel Paese, coniugati alle prelibatezze di una regione, il Veneto, ricca di materie prime, sono alla base delle ricette dello Chef Bianchi. Una cucina raffinata ma senza estremizzazioni, una cucina concreta ed onesta. Sapori veri, freschi e rassicuranti.

Descrizione lotto:

*Degustazione di vecchie annate di Amarone, accompagnata da una proposta finger food creata per l'occasione dal nostro Chef Mattia Bianchi. Un pernottamento con prima colazione a buffet. Un'ora di accesso al Centro Benessere "ESPACE Byblos" *. Utilizzo della piscina esterna (da Giugno a Settembre). Servizio navetta per / da il centro storico di Verona *.*

- *previa prenotazione anticipata dei servizi*

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE LUX LUCIS DELL' HOTEL PRINCIPE FORTE DEI MARMI – Forte dei Marmi (LU)



La leggerezza dell'architettura lineare in stile e design contemporaneo.

L'Hotel Principe Forte dei Marmi vanta una posizione strategica che lo rende meta d'eccezione del turismo balneare, artistico e culturale italiano. Forte dei Marmi è la perla della Versilia, una delle coste più affascinanti della Toscana, che si estende tra il mare e le Alpi Apuane, ed è una meta di culto per la sua vita mondana, le spiagge esclusive e i locali più modaioli. Assoluta privacy nelle nostre 28 camere, arredate dai più noti designer italiani. Offrono ampie e luminosissime finestre, parquet naturali, sale da bagno interamente in marmo e pareti in cristallo.

La Cucina di Valentino Cassanelli

Circondato da ampie vetrate, la luce diventa qui complemento d'arredo: ambiente di moderna eleganza e design minimal con la cucina a vista che permette di ``spiare`` lo chef impegnato in piatti creativi frutto di un approfondito lavoro di ricerca sia nelle tecniche di preparazione sia nella selezione dei migliori ingredienti.

Descrizione lotto:

Utilizzo di una tenda nella spiaggia privata Dalmazia. Pranzo al Ristorante Dalmazia, Percorso benessere Egoista Spa, Chef's Table Experience al Ristorante Lux Lucis.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[ALPINN FOOD SPACE & RESTAURANT - Marebbe \(BZ\)](#)



Uno spazio in cui il cibo è protagonista, un ristorante che ha l'aspetto e l'anima di una living room. AlpiNN – Food Space & Restaurant cambia l'idea di ristorante classico trasformando un pranzo, un evento o un incontro in un'occasione per avvicinarsi al mondo food in modo diverso. Un concetto che è soprattutto culturale e che nasce dall'unione di più prospettive. Lo spirito innovativo di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, lo sguardo internazionale e fortemente identitario del designer Martino Gamper e la caratterizzazione anche artistica che la regione turistica di Plan de Corones sta assumendo sono tre visioni che hanno trovato l'incontro perfetto per realizzare uno spazio che dà al cibo la possibilità di essere nutrimento ed elemento che unisce.

La Cucina di Fabio Curreli

Il menu di AlpiNN si basa sulla stagionalità e la territorialità. Ogni piatto rappresenta le montagne, la fatica dei contadini e degli allevatori, la qualità dei loro prodotti, le tradizioni tramandate, la cura e la costanza. Riduciamo al minimo gli scarti. Dalle bucce di patate alle rigaglie della carne, fino all'acqua di cottura delle verdure, tutto può diventare un ingrediente di ricette creative. Anche l'acqua è quella delle nostre montagne. Grazie alla tecnologia BWT siamo, a tutti gli effetti, una "bottle free zone". Questo significa prendersi cura degli ingredienti, valorizzando prodotto e territorio. Materie prime semplici, pure e genuine sono fondamentali per far assaporare il vero gusto di una cucina di montagna locale e accessibile a tutti.

Descrizione lotto:

ESPERIENZA CON NORBERT NIEDERKOFER AL FOOD SPACE & RESTAURANT ALPINN

Salita in cabinovia al Plan de Corones, visita guidata al museo LUMEN. Aperitivo in terrazza. Pranzo al ristorante con tavolo vicino la vetrata. Menù 5 portate con abbinamento vino, acqua e caffè. Spiegazione concetto ristorante e filosofia da Norbert Niederkofler e Executive Chef Fabio Curreli. Libro „Cook the Mountain“ - The nature around you; firmato da Norbert Niederkofler

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[DUOMO RISTORANTE - Ragusa](#)



VIA CAPITANO BOCCHIERI, 31

Avete presente una strada barocca, né larga né stretta, giusta, che a una delle estremità ha la cupola del Duomo come sfondo? Su questa via, piccola e garbata, si apre la porta del Ristorante di Ciccio Sultano. Si apre su un interno borghese, su un appartamento, trasformato in sala da pranzo con più salette, più angoli di delizia, all'interno del Palazzo La Rocca. Lo stesso che fece da set al film Divorzio all'italiana con Marcello Mastroianni.

La Cucina di Ciccio Sultano

«Io sono un cuoco, uno che trasforma i prodotti in cibo, che utilizza tutti i cinque sensi con una propensione per il gusto e il tatto. Assaggiando e toccando, conosci ed elabori la prima impressione. Poi, entra in gioco anche la mente, ma innanzitutto c'è un contatto diretto. Una fisicità». Per questo, perché fisica, la cucina di Ciccio Sultano è sempre in movimento tra la terra e il mare, tra i ricordi di casa e i viaggi, tra cultura alta e cultura di strada, tra un passato monumentale e un presente da conquistarsi, tra sentire e ragionare, ma sempre usando un tocco delicato.

Descrizione lotto:

Cena per 2 persone completa con degustazione vini.

Cesto di prodotti Banchi.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

AGLI AMICI DAL 1887 - Udine



E' il luogo che scelsero i nonni verso la metà degli '50. Uno spazio storico estremamente vivo, che, con il tempo, abbiamo trasformato perché potesse assomigliare sempre più a noi ed esprimesse al meglio la nostra filosofia. Ogni dettaglio racconta della nostra ricerca e della nostra tradizione: è per questo che abbiamo deciso di rinnovarlo utilizzando materiali, design e oggetti che parlano di noi ed esprimono il meglio del Friuli. Con l'augurio che gli ospiti e gli amici che si fermano a Godia si possano sentire a casa...
É un posto vivo, dove stiamo bene.

La Cucina di Emanuele Scarello

“La nostra cucina intreccia il sapere trasmesso dalla nostra famiglia con la passione e le idee del nostro tempo. Dal benvenuto con il Prosciutto Crudo di San Daniele alle proposte dei menu degustazione: tutto racconta del profondo amore per il territorio, della grande ricerca e della valorizzazione dei sapori della nostra terra: la patata di Godia, le erbe spontanee del Friuli e gli asparagi bianchi. Per giungere ai colori e ai profumi dei piatti della tradizione italiana, studiati e rivisitati per proporre agli ospiti e agli amici la nostra traduzione della storia...”

Descrizione lotto:

Desideriamo mettere in palio un'esperienza dedicata agli appassionati, che porti a esplorare i gesti e i luoghi dello Chef: arrivo al ristorante Agli Amici 1887 a Udine nel pomeriggio, incontro e in macchina con lo Chef si parte per Maniago.

Qui andiamo nella bottega di un artigiano/ artista dei coltelli, Michele Massaro, che illustra come avviene la manifattura di ciascun pezzo unico e da collezione.

Poi rientro con tappa a San Daniele del Friuli, un calice di vino Friulano e una fetta di ottimo prosciutto.

Cena in ristorante con menu degustazione “NuovaMente” abbinato ai vini selezionati dal sommelier. Pernottamento presso il b&b di fronte: Al Sa di Te.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[ENOTECA LA TORRE A VILLA LAETITIA - Roma](#)



Villa Laetitia, affascinante dimora storica progettata da Armando Brasini nel 1911, sorge sull'ombrosa riva destra del Tevere: nello storico Quartiere Della Vittoria. A un secolo dalla sua edificazione, la Villa - proprietà della famiglia Fendi Venturini - è stata integralmente restaurata e riportata al suo splendore d'origine. Gli ospiti di questa residenza, grazie a un servizio impeccabile mai formale e ad ambienti importanti e insieme intimi e accoglienti, non possono che sentirsi realmente "come a casa propria". Le camere permettono a chi vi soggiorna di poter godere indifferentemente di una eccezionale vista sulla città così come su un giardino ricolmo di magico silenzio. Dunque una ininterrotta scoperta in questa oasi di pace

La Cucina di Domenico Stile

Con il giovane ma esperto chef Domenico Stile, Enoteca La Torre a Villa Laetitia propone un mix di alta gastronomia e benessere. Domenico Stile ha portato con sé le suggestioni della sua terra natia, la Campania, ma anche la creatività maturata lavorando fin da giovanissimo nelle cucine dei più grandi chefs italiani. Dunque, la sua cucina diventa un vero e proprio viaggio, nel quale, accanto alla tradizione, ci si imbatte in sapori ed odori nuovi e sorprendenti, sempre in evoluzione grazie al continuo lavoro di sperimentazione, che sempre ha caratterizzato Enoteca La Torre.

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo chef. Menu degustazione di 5 portate + abbinamento vini.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[ULIASSI – Senigallia \(AN\)](#)



Il ristorante è sul mare, tra il porto canale e la spiaggia. È un posto pieno di energia. È bello sempre, in tutte le stagioni, con il vento o con la pioggia, con la neve oppure quando le giornate sono immobili sotto il sole dell'estate.

«Siamo due fratelli, nati e cresciuti a Senigallia. Abbiamo aperto il Ristorante Uliassi nel 1990 con leggerezza e grande entusiasmo. Volevamo che le persone si appassionassero alla nostra cucina e avessero voglia di tornare.

Poi, pian piano, quello che per noi era quasi un gioco è diventata una realtà solida. Oggi siamo un team di oltre 30 persone»

La Cucina di Mauro Uliassi

«Semplice e contemporanea, la nostra cucina affonda le sue radici nelle tradizioni della Riviera Adriatica, giocando con le contaminazioni.

Ci ispiriamo al profumo del mare, ma ci piace cimentarci anche nella selvaggina. Ogni anno nei Lab presentiamo 10 piatti inediti, che si affiancano al percorso Classico delle proposte storiche.»

Descrizione lotto:

Cena per 2 persone in veranda e aperitivo con lo Chef.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

MAURIZIO CORSINI

CIBRÈO RISTORANTE, HOTEL HELVETIA & BRISTOL - Firenze



Situato all'interno dell'elegante cornice dell'hotel Helvetia & Bristol - Starhotels Collezione, il Cibrèo Ristorante sorge nella nuovissima 'ala Bristol', un tempo sede della prestigiosa Banca di Roma, aggiungendosi alle nuove camere & suite firmate da Anouska Hempel. Insieme. L'ideazione della raffinata immagine del nuovo Cibrèo Ristorante è stata affidata a Massimo Adario, pluripremiato architetto italiano di fama mondiale che ha scelto di mantenere alcuni elementi già presenti nei quattro storici ristoranti Cibrèo di Sant'Ambrogio come il velluto rosso, il legno delle boiserie reinterpretato nei magnifici lampadari di alto artigianato Libanese, il marmo giallo di Siena con cui è realizzato l'inedito Cocktail Bar, che domina la sala principale del ristorante

*La Cucina di Oscar Severini, Gabriele Avanzi,
Maurizio Corsini*

L'Executive Chef Oscar Severini, dopo aver lavorato per anni a fianco di Fabio Picchi, è oggi responsabile della definizione e realizzazione della proposta culinaria di tutti i locali Cibrèo. Ad affiancarlo nei progetti anche Maurizio Corsini Chef de Cuisine dei Ristoranti di Sant'Ambrogio e Gabriele Avanzi, Chef de Cuisine presso l'Hotel Helvetia & Bristol.

Gli Chef Oscar Severini e Gabriele Avanzi hanno delineato un percorso gastronomico che si sviluppa e si aggiorna con il naturale ritmo delle stagioni, così come nella più pura tradizione della Cucina Cibrèo.

Descrizione lotto:

Visita guidata del quartiere di Sant'Ambrogio e delle botteghe artigiane guidata da Giulio Picchi e dagli Chef Cibrèo. Cena con menù esclusivo e show cooking privato al Cibrèo Ristorante dell'Hotel Helvetia & Bristol di Firenze.

Soggiorno in camera Deluxe con prima colazione, ingresso ai Bagni Romani e percorso benessere «LA SPA» all'Hotel Helvetia & Bristol di Firenze.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

IL FLAUTO DI PAN A VILLA CIMBRONE - Ravello (SA)



Hotel Villa Cimbrone è oggi uno degli Hotel de Charme più prestigiosi di tutto il Mediterraneo. Atmosfere e suggestioni di altri tempi pervadono l'antica dimora del XII secolo, che la famiglia Vuilleumier, di antica tradizione alberghiera, continua a preservare oggi nel rispetto e nella conservazione degli elementi architettonici e decorativi originali. La vibrante atmosfera è stata il richiamo e il rifugio per famosi politici, aristocratici, fonte di ispirazione per molti artisti e luogo di incontro per i letterati del gruppo Bloomsbury. Oggi l'Hotel continua a offrire ospitalità ai viaggiatori più esigenti che sono alla ricerca di eleganza, ispirazione, discrezione e un servizio d'eccellenza

La Cucina di Lorenzo Montoro

Dopo il tramonto le leccornie di una raffinata cucina mediterranea, reinterpretata dall'Executive Chef Lorenzo Montoro del Ristorante Il Flauto Di Pan, deliziano il palato degli ospiti. Gli ingredienti, alcuni provenienti dalle colture biologiche della Villa, rendono il Flauto di Pan un'esperienza culinaria indimenticabile e senza pari. Le prelibatezze della cucina mediterranea sono sapientemente reinterpretate con creatività dal nostro Executive Chef, per deliziare il palato anche dei buongustai più esigenti.

Descrizione lotto:

Soggiorno presso Villa Cimbrone in una delle nostre Junior suite vista mare, cena degustazione presso il Flauto di Pan con abbinamento vini. A fine cena "Spettacolo dessert" L'oro degli Eroi, preparato direttamente al tavolo dalla nostra head pastry Chef. A raccontare la storia dei nostri limoni, Oro della Costiera e del profondo legame con la nostra terra, direttamente il Restaurant Manager.

Al mattino, dopo colazione, l'Executive Chef Lorenzo Montoro, profondo esperto di erbe spontanee, accompagnerà gli ospiti all'interno del parco di Villa Cimbrone e alla scoperta dell'orto biologico.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[LOCANDA DON SERAFINO – Ragusa Ibla](#)



Proprio nel cuore del barocco, oggi “Patrimonio dell’Unesco”, in un Palazzetto dell’800, è situato il nostro Hotel; ristrutturato alla perfezione, offre undici camere eleganti e confortevoli. Un posto di charme, per una clientela alla ricerca di un soggiorno diverso e particolare. Ogni camera ha uno stile unico, con mobili su misura e tessuti. Le camere più particolari, ricavate all’interno di ambienti in pietra, sono l’essenza di un’esperienza non convenzionale, soggette alla natura del luogo. Il Ristorante “Locanda Don Serafino” dista solo poche centinaia di metri dall’Hotel e, nello scenario enogastronomico, rappresenta uno tra i migliori ristoranti in Sicilia.

La Cucina di Vincenzo Candiano

Il Ristorante, situato negli antichi bassi adiacente la Chiesa dei Miracoli, propone una cucina dove tutto si mescola: la cultura del territorio, dei sapori e dei piaceri. Una naturale propensione alla selezione di eccellenti materie prime, che lo chef Vincenzo Candiano interpreta con abile maestria. Cantina con oltre 1900 etichette, carta dei distillati, cigar list e luxury suite esclusiva. Ma è la proposta gastronomica la protagonista, fatta di mare e di terra e da una interessante carta di vini che annovera etichette provenienti da tutto il mondo.

Descrizione lotto:

Soggiorno di 3 notti nelle Villas Don Serafino. Postazione dedicata in spiaggia e per l’intera durata del soggiorno in Villa presso il Beach Club Lido Azzurro da Serafino. 1 Cena degustazione da 6 portate (vini esclusi) presso Relais & Chateaux Locanda Don Serafino nel cuore di Ragusa Ibla. La nostra Bag, dove all’interno troverete i consigli utili delle migliori guide per la vostra esperienza Siciliana, alla scoperta del Barocco ed un piccolo omaggio gastronomico! An Experience with the Chef: lo Chef, coadiuvato dal team, accompagnerà i fortunati aggiudicatari del lotto a vivere un’esperienza autentica ed informale direttamente sul territorio, per una totale immersione nel nostro piccolo mondo e per godere appieno delle nostre sfumature...

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall’asta.

VILLA CRESPI – Orta San Giulio (NO)



Lo stile moresco con cupole di archi intrecciati e con colonne di marmo, richiama l'eleganza dei minareti di Baghdad e di Damasco, delle torri dell'Alhambra e all'Alcazar di Siviglia. L'architetto Colla realizza la Villa arricchendola in ogni suo angolo, dalla maestosa hall con splendido pavimento in mosaico fiorentino, alle mura ornamentate che terminano sul soffitto con un cielo stellato in puro stile moresco, alle finestre intarsiate di mille decori e ai meravigliosi parquet di legno. In ultimo, l'imponente minareto, diventato uno dei simboli più riconoscibili ed emblematici del lago d'Orta.

La Cucina di Antonino Cannavacciuolo

Ispirato dalla tradizione della sua terra di origine, la Campania, e d'adozione, il Piemonte, e dalla semplicità dei sapori di casa, propone una cucina sempre sorprendente, caratterizzata dall'utilizzo di materie prime d'eccellenza, in un'armoniosa fusione tra passato e presente, per una cucina mediterraneo-creativa coinvolgente ed emozionante. Attraverso la sua filosofia di cucina, Antonino Cannavacciuolo esprime non solo il suo percorso professionale bensì i suoi momenti di vita.

Descrizione lotto:

Menù «Itinerario dal Sud al Nord» con degustazione vini, acque minerali e caffetteria.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[RISTORANTE BERTON - Milano](#)



Ogni giorno passavo davanti al cantiere di Porta Nuova Varesine e pensavo: il mio ristorante nascerà lì". Così Andrea Berton ha scelto l'avveniristico quartiere di Porta Nuova Varesine: un contesto moderno e lineare che riflette una cucina essenziale ed elegante, dove i sapori sono sempre riconoscibili al palato. La sala - vera protagonista del Ristorante, disegnata su misura e dotata di grandi vetrate che filtrano luce naturale - rispecchia la filosofia dello chef: elegante e rigorosa. E grazie alla parete di vetro che la separa dalla cucina è possibile seguire con discrezione i movimenti della brigata di Berton.

La Cucina di Andrea Berton

Insolito protagonista all'interno menu è il brodo che, nobilitato a piatto vero e proprio, rappresenta la massima sintesi dell'ingrediente principale di ogni piatto. Il menu cambia a seconda della disponibilità degli ingredienti proponendo, accanto alla tradizionale carta, una formula "a pranzo" che concilia esigenze di tempo del pubblico e grande qualità.

Descrizione lotto:

Cena con menu degustazione e abbinamento vini, a seguire passaggio in cucina.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE LA MADIA – Licata (AG)



«L'ambiente rinnovato della Madia si presenta ai miei clienti con tratti gentili, con sapori e odori che ricordano la tradizione siciliana e fanno sentire a casa. Entrare all'interno del mio ristorante è un po' come abbandonarsi ai sensi, lasciandosi trasportare in un viaggio lungo un pasto.» Le pareti di legno chiaro, quasi senza orpelli, accompagnano tutti i piatti, cullandoli dolcemente: nulla deve prevalere infatti oltre al gusto, alla vista, al ricordo sprigionato. Ovunque, tutto intorno, è Sicilia: negli scatti d'autore alle pareti, nelle parole dello Chef, nelle portate. Finestre della memoria che aprono scorci sul quotidiano e sulla tradizione, in un gioco di rimandi che sembra nostalgia ed è invece profondo amore.

La Cucina di Pino Cuttaia

«La mia è una cucina sostenibile, perché io amo il mio territorio. E lo racconto: nei miei piatti e valorizzando la professione di chi mi precede. Forse la mia è davvero una cucina di sintesi, il prodotto finale di una lunga catena di mestieri bellissimi che iniziano nell'orto dietro casa. Per me, la poesia sta in questo, nella semplicità del saper fare, nel rispetto della materia prima, nella conoscenza profonda del mestiere e della terra. E il mio gusto è quello di far assaggiare quello che un tempo si faceva a casa rendendolo professionale. In cucina lo Chef è l'interprete, non il protagonista.»

Descrizione lotto:

Escursione in barca con lo Chef Pino Cuttaia per due persone tra le coste Licatesi. Ritorno al Ristorante La Madia, visita alle cucine e poi pranzo o cena degustazione. Lo Chef Cuttaia offrirà agli aggiudicatari alcuni prodotti del suo brand UOVODISEPPIA e un libro autografato.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE PICCOLO LAGO - Verbania



La particolare costruzione a palafitta vi darà la sensazione di essere sospesi sul lago di Mergozzo, con la vista mozzafiato delle montagne come orizzonte. Entrate in sala e guardatevi attorno, il lago e la sua luce vi avvolgono. Non solo acqua, al centro il fuoco del camino crepita e riscalda l'ambiente, i fuochi della cucina sono al lavoro per compiere la magia. I vecchi mobili sono incisi sul vetro mentre le lampade Foscari colorano l'atmosfera ricordando l'arredamento originale. Appena arrivate in veranda siete investiti da un carosello di sensazioni visive... l'acqua, la natura circostante e le montagne vi circondano in modo inebriante, in questo splendido ristorante sul Lago Maggiore.

La Cucina di Marco Sacco

“Mi piace divertirmi. E far divertire fa parte del mio lavoro. Tutto diventa teatrale e lo spartito lo decido io. Guardate, annusate, assaggiate, ascoltate, si va in scena.” Sono cresciuto nel ristorante dei miei genitori, la passione per la cucina è esplosa quando a 9 anni mio padre mi ha fatto salire su una cassa d'acqua e ho visto le pentole. Con gli anni questa passione quasi innata, diventa curiosità, interesse e poi conoscenza. Così cominciano i viaggi, imparo dai maestri, dal territorio e dai nuovi sapori incontrati in giro per il mondo. Quando ritorno a casa la trasformazione è completa e nascono i miei piatti.

Descrizione lotto:

L'esperienza Chef's Table al nostro ristorante Piccolo Lago.

Un percorso da vivere direttamente nella cucina del ristorante insieme ai nostri chef. La cucina si trasforma in teatro e gli ospiti diventano i protagonisti di uno spettacolo dove tutto può accadere. Prima di iniziare un aperitivo con gli chef, poi parte lo show cooking e ovviamente la degustazione dei nostri piatti preparati sotto agli occhi degli invitati.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

PETIT ROYAL DEL GRAND HOTEL ROYAL E GOLF - Courmayeur (AO)



Il Grand Hotel Royal e Golf risale al 1854 e nella sua vita centenaria ha ospitato illustri personaggi, quali la Regina d'Italia Margherita di Savoia, in onore della quale fu dato il nome "Royal" all'albergo. Amante della natura e dei silenzi delle immense vallate, la Sovrana era solita trascorrere lunghi periodi in Hotel con la sua corte. Tra mobili tipici d'epoca, tappeti pregiati e oggetti tradizionali incontrerete l'ospitalità e la discrezione del Personale, scoprendo tutto il fascino del Grand Hotel Royal e Golf e la magia di una terra fiabesca.

La Cucina di Paolo Griffa

Proporre le più amate eccellenze della tradizione locale, e i prodotti del territorio, in chiave contemporanea e gourmet. Questa è la filosofia del ristorante Petit Royal del Grand Hotel Royal & Golf di Courmayeur, guidato dallo chef Paolo Griffa. A Paolo Griffa del Grand Hotel Royal & Golf di Courmayeur, viene riconosciuta grande precisione nell'esecuzione dei piatti, presentazioni cromatiche interessanti e un'attenzione speciale riservata alle bontà a chilometro zero.

Descrizione lotto:

Aperitivo con chef Griffa e cena presso il ristorante Petit Royal con menù degustazione jolly, abbinamento incluso e soggiorno presso la nostra struttura con trattamento BB.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[CARLOMAGNO - Collebeato \(BS\)](#)



Situato in un suggestivo angolo di natura lungo quella che è la strada della collina tra Cellatica e Collebeato, il Ristorante Carlo Magno di Brescia ha fatto della storia il proprio nome. Una dimora cinquecentesca immersa in una cornice di verde rigoglioso che avvolge lo sguardo e riposa i sensi. Il giardino del Ristorante Carlo Magno, uno spazio unico ed emozionante. Un'atmosfera curata e armoniosa, un'accoglienza privilegiata immersa nella natura verdeggiante e un panorama che si offre generoso nella sua incantevole bellezza.

La Cucina di Beppe Maffioli

La ricerca dell'eccellenza tecnica mira al massimo piacere di gustare, attraverso la scelta di preparazioni sane ed equilibrate, capaci di far emergere al meglio l'unicità degli ingredienti senza comprometterne la natura, la provenienza, la stagionalità, il sapore. Solo in questo modo è possibile combinare la tradizione, intesa come ricordo ed esperienza, con l'innovazione tradotta nella creatività e ricerca del meglio che un mondo e un mercato in costante aggiornamento possono offrire agli ospiti della tavola del Carlo Magno.

Descrizione lotto:

Il maestro Iginio Massari e lo chef Beppe Maffioli hanno il piacere di averVi loro ospiti presso il ristorante Carlo Magno per trascorrere una piacevole serata degustando "Gran Menu dello Chef" con l'abbinamento vini. Al mattino visita alla Barone Pizzini, la cantina biologica più storica della Franciacorta, con l'assaggio dei loro prodotti.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[RISTORANTE RUBACUORI DI CHATEAU MONFORT - Milano](#)



Château Monfort, Cinque stelle dal cuore romantico.

Château Monfort porta nel cuore di Milano gli spazi di una fiaba. A pochi passi dal Duomo e dalla Scala, da San Babila e da Palazzo Reale, nasce un'intuizione originale: è l'Urban Château, con le sue suggestioni moderne e insieme lontane dal tempo. L'elegante dimora di inizio Novecento, gioiello liberty decorato dall'architetto Paolo Mezzanotte, ti accoglie in un'atmosfera visionaria. Perditi tra le installazioni scenografiche delle nostre camere, ispirate alle fiabe e alla lirica; riposati nella magica Spa Amore & Psiche; innamorati sotto la cupola di cristallo del nostro Lounge Bar o tra i deliziosi piatti gourmet del nostro Executive Chef.

La Cucina di Domenico Mozzillo

Lasciati sedurre dall'intensa poesia delle Sale del Rubacuori: tre spazi differenti che trasformano in scenografia la sala da pranzo; accomodati in un accogliente salotto, ricco di arredi colorati, o in un elegante club inglese ridisegnato con ironia, perfetto per la tua pausa di metà giornata o un incontro di lavoro. Goditi la golosa pasticceria delle nostre colazioni, un pranzo veloce e gustoso, una ricca cena o un rilassante dopocena con i drink del nostro Barman.

L'Executive Chef Domenico Mozzillo sceglie le migliori materie prime italiane, per valorizzare i piatti della tradizione ed esaltare le ricette tipiche milanesi con prodotti a Km 0, biologici e regionali.

Descrizione lotto:

Pernottamento e cena degustazione presso il ristorante Rubacuori. Prima, aperitivo con Chef Mozzillo

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[IL RISTORANTE MAGNOLIA DELL'HOTEL BYRON – Forte dei Marmi \(LU\)](#)



Non è un caso se il Byron è considerato uno dei luoghi più ricercati nel cuore di Forte dei Marmi. Qui si respira l'atmosfera raccolta ed intima di una dimora patrizia nata per la villeggiatura, davanti al mare, circondati da un giardino privato e dal maestoso panorama delle Alpi Apuane.

Con un sapiente mix fatto di design contemporaneo e charme dal sapore Art Deco, di inappuntabile servizio a 5 stelle – capace di anticipare i desideri e superare le aspettative degli ospiti – unito al calore familiare della sua accoglienza, l'Hotel Byron sa trasformare ogni soggiorno in un'esperienza realmente unica e indimenticabile.

La Cucina di Marco Bernardo

Fin da piccolo Marco Bernardo respira i profumi e i sapori della cucina grazie alla nonna, tanti i piatti della tradizione che resteranno ricordi indelebili e che alimenteranno in lui questa passione. Uno chef che mette la sua impronta e la sua formazione cosmopolita al servizio di un menu che torna alle radici ponendo l'accento sulla freschezza e sul costante dialogo con il territorio. Accanto alle ricette della tradizione locale e della sua terra, introdurrà trattamenti delle materie prime di antico sapore, come la frollatura del pesce, attualizzata in chiave contemporanea da abbinamenti freschi con foglie di limoni di Sorrento e finocchio di mare.

Descrizione lotto:

Aperitivo di benvenuto con Chef Marco Bernardo. A seguire cena gourmet di 6 portate con abbinamento di vini.

Esperienza unica: Marble Safari / Sulle orme di Michelangelo. Carrara e le sue Cave di Marmo.

Il mondo del marmo non è solo l'estrazione e la lavorazione di una pietra, ma la storia di una regione e della sua popolazione che sono sempre state sinonimo di marmo. Divertitevi seguendo le orme di Michelangelo, visitando la cava di marmo bianco di Fantiscritti per vedere i blocchi tagliati dall'interno della montagna, il museo della cava per imparare la storia e la produzione di questa pietra sinonimo della nostra zona. Tour guidato (privato) : "Inside The Marble". Programma. pick up/drop off in Hotel Byron. Inizio dell'escursione verso le cave di marmo con la guida privata a bordo di uno dei 4X4 Land Rover Defender. Visita della cava Fantiscritti-Museo della Grotta del Marmo con l'illustrazione delle tecniche di lavorazione ed estrazione del marmo e tante altre curiosità sulla storia del marmo. Attraversando strade tortuose e molto ripide, si raggiunge in pochi minuti la cava più alta, fino a 1000mt. altitudine. Diverse soste all'interno di vari tipi di cave attive, per vedere i diversi sistemi di scavo. Visita panoramica della 2° Valle (Miseglia) con sosta all'interno di un'altra cava per gustare un assaggio del famoso "Lardo di Colonnata IGP". durata max 2 ore 30 minuti

[IL RISTORANTE DELL'ARMANI HOTEL - Milano](#)



Benvenuti in un mondo di Sofisticata Bellezza, Che si tratti di una vacanza da fare almeno una volta nella vita, di un'occasione speciale, di un sofisticato trattamento o di un soggiorno d'affari, Armani Hotel Milano crea ricordi che dureranno per tutta la vita.

Hotel di lusso a 5 stelle nel centro di Milano vicino il Duomo, dotato di ristorante gourmet, strutture per il tempo libero, Spa attrezzata e dal lusso estremamente glamour e l'ospitalità firmata Armani. Concedetevi una pausa memorabile ed entrate in un mondo di bellezza e luce, in una delle nostre affascinanti camere o suite.

La Cucina di Francesco Mascheroni

Il nuovo menu di Armani/Ristorante, firmato dell'Executive Chef Francesco Mascheroni, porta nel piatto la stagione più bella dove gusto e profumi vi accompagneranno in un viaggio attraverso l'Italia con incursioni orientali.

Francesco seleziona accuratamente i migliori prodotti italiani e non, creando piatti che mirano a far risaltare i veri sapori di ogni ingrediente.

Le creazioni di Francesco presentano una selezione accuratamente bilanciata di consistenze e combinazioni di sapori che sicuramente sorprenderanno e delizieranno il palato.

Descrizione lotto:

Soggiorno con colazione inclusa + cena di degustazione 5 corse con abbinamento vini.

AREA relax di A/SPA è inclusa per tutti i guests che soggiornano in Hotel (non sono inclusi i trattamenti).

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

PRINCIPE BELLUDIA SAN CORRADO DI NOTO - Noto (SR)



Abbiamo ricreato l'Olimpo nella terra su cui ogni dio greco sembra aver messo il suo sigillo. In Sicilia, nel primo entroterra del resort, troverete un progetto costruito intorno alla persona, ma in forte e concreta alleanza con la natura. Il San Corrado di Noto resort è una genuina espressione del territorio e della storia della Trinacria, porta con sé in dono millenni di contaminazioni e melting pot culturali, secoli di dominazioni che hanno creato un'opera d'arte senza eguali. Desideriamo portarvi nel cuore di questa esperienza rigenerante, nella culla della civiltà umana, tra relax silenzioso e aria pura, comfort contemporanei, servizi dedicati, privacy e libertà assoluta.

La Cucina di Paolo Gionfriddo

Paolo Gionfriddo è alfiere della ricerca innovativa nella cucina italiana e internazionale, sostenitore della ecosostenibilità come matrice della qualità. Proprio dalla scelta dei fornitori e delle materie prime comincia la sua definizione di cucina, che esige la pesca sicura, la protezione del mare, la felicità delle galline o delle mucche allevate all'aperto, il duro lavoro degli agricoltori che ripudiano i pesticidi e seguono le stagioni per far sbocciare le gemme in maniera naturale.

Il viaggio che si vive nel ristorante creato nel resort, Principe di Belludia, è un'autentica dichiarazione d'amore per la Sicilia, espressa in piccole ed entusiasmanti deflagrazioni di sapore.

Descrizione lotto:

Pernottamento in camera matrimoniale Deluxe Suite. Fiori freschi in camera. Una cena Gourmet con Menu di 7 portate, presso il Ristorante Principe di Belludia. Ricca colazione. Accesso alla nostra area benessere composta da palestra, sauna, bagno turco aperta agli ospiti maggiori di 14 anni. (su prenotazione). Accesso alla "Green Pool" a partire da 14 anni. Accesso alla "One Hundred Blue Pool".

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[ARNOLFO - Colle di Val D'Elsa \(SI\)](#)



Quella che prima era una casa privata del 17th secolo, dal 1994 è diventata la sede storica di Arnolfo.

Arnolfo Ristorante, che può ospitare fino a 30 persone, ha una terrazza panoramica e due sale da pranzo: la sala da pranzo principale si affaccia su una splendida vista sulle colline toscane, un paesaggio iconico e suggestivo, perfetto per godersi un'esperienza unica.

La seconda sala, che può ospitare fino a otto persone, offre un ambiente intimo perfetto per eventi privati.

La Cucina di Gaetano Trovato

«Trasparenza, innovazione e rigore, sono alcuni dei valori più importanti che abbiamo ereditato dalla nostra famiglia e che ho voluto mettere nella mia cucina. Il nostro obiettivo è quello di esaltare la qualità senza sfarzo.

Solitamente progetto i miei piatti prima sulla carta, come se fossero vere proiezioni architettoniche.

Sforiamo il nostro pane due volte al giorno, in ricordo dell'esperienza fatta da ragazzo in un panificio e mai potrò dimenticare il profumo di quel pane caldo.»

Descrizione lotto:

Soggiorno in una delle nostre charming rooms con colazione. Pranzo nella sala panoramica con "Menu Degustazione dello Chef Trovato" e abbinamento vini, acqua e caffè.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

TERRAZZA GALLIA DELL'EXCELSIOR HOTEL GALLIA - Milano



Un nuovo mondo, cambiamo insieme. Espressione di progresso e modernità, Milano è riconosciuta a livello internazionale come capitale della moda, del design e della gastronomia. Ora più che mai la città si prepara a vivere una stagione di rinascita, un nuovo inizio. L'Excelsior Hotel Gallia, sin dalla sua apertura nel 1932, ha seguito l'evoluzione di una società che è stata capace di accoglierne i diversi cambiamenti, abbracciando le molteplici culture che si sono avvicendate nel tempo. L'hotel racchiude tutti questi sentimenti e si caratterizza per la sua vena innovativa a tratti quasi dirompente. Siamo pronti a riscrivere il futuro di una nuova Milano, facciamolo insieme.

La Cucina di Vincenzo e Antonio Lebano

Fin dall'infanzia, Vincenzo e Antonio hanno coltivato la passione per la buona cucina e le materie prime di qualità, grazie ai preziosi insegnamenti delle nonne e della mamma che la sera pulivano con cura le verdure fresche raccolte in campagna il giorno stesso. La passione per la cucina li vede oggi condividere il comando della brigata di Terrazza Gallia, dopo alcuni anni di esperienza separati, per acquisire tecniche culinarie innovative dagli chef più rinomati d'Italia. Fratelli e cuochi, offrono ai clienti di Terrazza Gallia un'esperienza di ristorazione unica fatta di tradizione e innovazione con una particolare attenzione alla scelta delle materie prime.

Descrizione lotto:

Cooking Class nella nostra “private cooking school” x 2 persone con i nostri Chef Vincenzo e Antonio Lebano + pernottamento con colazione inclusa x 2 persone all'Excelsior Hotel Gallia.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

Lotto n° 29 – **CHICCO E BOBO CEREÀ** (93 🍴🍴🍴)

orario di collegamento 15:32

6 enough

DA VITTORIO – Brusaporto (BG)



Da Vittorio: la storia di un talento. Il talento di Vittorio Cereà che nel 1966, insieme alla moglie Bruna, aprì il suo ristorante a Bergamo. Bruna e Vittorio Cereà erano una giovane coppia innamorata e con la passione della cucina, quando aprirono nel centro di Bergamo il ristorante Da Vittorio. A un passo da Bergamo - dieci minuti di macchina - eppure lontana dalle frenesie e dal traffico, Da Vittorio Relais & Chateaux è affondato nella curata campagna, che fa da corona e rappresenta il polmone verde della città. Nei dieci ettari della tenuta sono dislocati campo da tennis, campo per il calcetto e due laghetti naturali, in un ideale percorso di relax.

La Cucina di Chicco e Bobo Cereà

Le materie prime sono di altissimo livello: scampi di Mazara del Vallo, carni piemontesi, funghi nostrani, tartufi d'Alba e una quantità indescrivibile di altri ingredienti che viaggiano ogni giorno dai luoghi di origine alla cucina del ristorante. Il concetto di "tradizione lombarda e genio creativo" ben rappresenta il filo conduttore dei menù che sono aggiornati e rivoluzionati insieme al divenire del mercato e delle stagioni. Libertà negli accostamenti, piccoli tocchi di colore e vivacità dei sapori creano contrasti che si incontrano fisicamente in un crescendo di armonia del gusto.

Descrizione lotto:

Luxury Experience che comprende: aperitivo nella nostra tenda berbera, pranzo con menu degustazione, vini e bevande escluse. Omaggio libro autografato dai nostri chef.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE PORTA DI BASSO – Peschici (FG)



Ospitato sotto le volte di calce e pietra di un antico frantoio a strapiombo sul mare dove la natura degli elementi nelle mani dello chef dà vita ad una esperienza sensoriale sorprendente.

La sorpresa è tutta nella semplicità dove il tema è la sottrazione del superfluo e l'uso di soli tre elementi che si esaltino l'un l'altro nel gioco di contrasti. La location del Ristorante Porta di Basso è al centro della storia mediterranea dell'Italia.

Composto da tre ambienti, con 8 tavoli e 13 nella stagione estiva, si affaccia maestosa su una ripida visuale a strapiombo, dell'altezza di 90 metri sul livello del mare.

La Cucina di Domenico Cilenti

I piatti hanno una cromaticità vivace e golosa che si articola in forme e consistenze che trovano tra loro un equilibrio che appaga.

L'imprevedibile generosità del mare dialoga con la certezza della terra in un linguaggio che esprime la creatività dello chef e interpreta il territorio in modo contemporaneo e parla della Puglia e del Mediterraneo, crogiuolo di culture e scambio di sapere e sapori.

Descrizione lotto:

Soggiorno di 3 giorni 2 pernottamenti in una delle nostre suite dell'albergo diffuso. 1 cena menù degustazione e, in precedenza, aperitivo con lo Chef Cilenti.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[PIPERO ROMA - Roma](#)



Stile, Eleganza, Energia

Questo è quello che si respira all'ingresso del più cosmopolita ristorante di Roma.

Senza dubbio, la location esprime la vera identità di Pipero, un'anima poliedrica che va oltre il concetto già noto di ristorante gourmet.

Pipero è uno spazio che vive a 360 gradi per soddisfare i desideri di ogni cliente, ponendo una grande attenzione non solo all'eccellenza della sala e della cucina, ma anche all'interior design che completa la proposta ambiziosa di questa realtà.

Un gioco di luci, creato attraverso un'attenta installazione di lampade di design a diverse altezze, crea un'esperienza magica durante il giorno e un ambiente davvero intimo ed unico la sera.

La Cucina di Ciro Scamardella

“Nel piatto ricerco l’equilibrio abbinato sempre all’emozione.” Ciro

La cucina di Ciro Scamardella è un vulcano di sapori, emozioni, in cui ogni piatto presenta un ricordo delle ricette classiche studiate in chiave più moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Un percorso affascinante, che rispecchia stagionalità e territorio e che esprime un approccio alla cucina divertente e mai banale.

Descrizione lotto:

Cooking lesson nelle cucine del Ristorante, seguiti dallo Chef Scamardella che aiuterà a preparare un piatto e darà consigli sulle tecniche. Pranzo ed aperitivo con lo Chef Scamardella e il patron Alessandro Pipero e giacca da loro autografata.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall’asta.

[DOLCE STIL NOVO ALLA REGGIA DI VENARIA - Venaria Reale \(TO\)](#)



La Reggia di Venaria. Un capolavoro architettonico, culturale, artistico. Un luogo di grande fascino che cattura e conquista con la sua bellezza, imponenza e maestosità. All'ultimo piano, appena sopra la Galleria di Diana e uno scalino sotto il cielo, c'è il Dolce Stil Novo, l'unico ristorante all'interno di una Reggia, con vista mozzafiato sui Giardini, sulla Peschiera, sulla Corte d'Onore e Fontana del Cervo. Un viaggio unico, tra il piacere culinario e l'emozione della storia.

Uno spazio unico dedicato a chi cerca non una semplice colazione o cena d'affari ma una vera e propria esperienza visiva, emozionale e di gusto.

La Cucina di Alfredo Russo

Alfredo Russo: anche il talento è una ricetta.

Molti anni di esperienza e la stessa voglia di sperimentare, di innovare da quando ne aveva 13, l'età della sua "iniziazione" alla cucina.

Una scuola alberghiera frequentata con passione, e poi la gavetta in diversi ristoranti famosi. Così comincia l'avventura di Alfredo Russo nel mondo che gli ha insegnato l'alta ristorazione e che lui ha imparato a rivoluzionare con le sue creazioni ed i suoi piatti. Oggi, dopo esperienze e partecipazioni internazionali, Alfredo si trova alla guida del un ristorante all'interno di una fra le più splendide Residenze Reali, la Reggia di Venaria.

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo Chef, cena gourmet con abbinamento vini.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[SANBRITE – Cortina d'Ampezzo \(BL\)](#)



Il locale è di grande suggestione: ricavato nel fienile della fattoria di famiglia, offre un ambiente dallo stile rustico contemporaneo, con dettagli vintage e materiali naturali. “Brite” è una malga dove si lavora il latte, “San” sta invece per sano. Al SanBrite prende forma l’agricucina, che interpreta la tradizione della cucina di montagna, in particolare quella ampezzana, proiettandola verso una raffinata contemporaneità, combinando le lavorazioni antiche e le tecniche moderne. L’interior design del SanBrite abbraccia la stessa filosofia: è il risultato di un lavoro che coniuga i canoni estetici della tradizione ampezzana e il design contemporaneo.

La Cucina di Riccardo Gaspari

" IL SILENZIO DELLA MIA TERRA È EVOCATIVO, I RUMORI, I COLORI E I PROFUMI DEL BOSCO SONO FONTE DI ISPIRAZIONE "

Il segreto di una storia sta nella sua stessa esistenza. La mia incomincia dalla storia di una terra e di una famiglia che di questa terra ne ha fatto casa. Mio padre mi ha insegnato che il lavoro è sacrificio, e che senza sacrificio non esisterebbe la gratificazione, è per questo che nella mia cucina cerco di valorizzare il lavoro della mia famiglia e con essa di celebrare la mia terra. Cucinare significa trasformare il profumo dei boschi in un'esperienza di palato e anima. Quello che ho mangiato io. Mio padre. Mio nonno. Quello che mangerete voi.

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo Chef + Menu degustazione Germoglio. Un percorso di 6 portate attraverso il quale lo chef racconta la sua filosofia e approccio alla cucina.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall’asta.

RISTORANTE SETA DEL MANDARIN ORIENTAL HOTEL - Milano



Mandarin Oriental Milan è ospitato in quattro eleganti edifici del XVIII secolo situati in posizione ideale in via Andegari, nel cuore della città. L'hotel offre un affascinante mix di stile ed eleganza milanese, con 70 raffinate camere e 34 spaziose suite. Gli ospiti possono scoprire la sofisticata proposta gastronomica del Seta, il ristorante stellato curato dal pluripremiato chef Antonio Guida, e rilassarsi presso il vivace Mandarin Bar & Bistrot. Entrambi i locali hanno accesso a due splendide corti esterne, che offrono la possibilità di pranzare e cenare all'aperto. La Spa di 900 metri quadrati dispone di sei sale trattamenti, un hair salon, uno studio per manicure e pedicure, un centro fitness e una piscina coperta.

La Cucina di Antonio Guida

Antonio Guida si è sempre detto attratto dal mondo dell'alchimia culinaria. Il menu presenta un approccio creativo e contemporaneo alla cucina italiana, unendo, in un perfetto equilibrio, ingredienti tradizionali e tecniche innovative. All'orecchio degli stranieri è evidente che il ristorante prenda il nome dalla parola italiana che rimanda al tessuto, un materiale che è parte integrante della filosofia del ristorante, grazie alle connessioni semantiche con l'Oriente e con le origini del Mandarin Oriental. La seta è inoltre l'ispirazione dietro alcuni dei migliori piatti del menù, ispirati ai luoghi dove lo chef Guida e il suo team hanno lavorato in passato.

Descrizione lotto:

Pranzo menù degustazione (bevande escluse) allo Chef's Table del ristorante Seta.

Pernottamento con prima colazione in Deluxe Room.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[IL RISTORANTE DEL GRAND HOTEL A VILLA FELTRINELLI – Gargnano \(BS\)](#)



Un luogo in cui il tempo sembra essersi fermato per far posto solo ai sogni.

Un luogo in cui ogni cosa appare davvero com'è, semplicemente incantevole.

Un luogo in cui l'armonia del paesaggio si fonde con i battiti del cuore di chi la vive.

Dal 1892, Villa Feltrinelli, appare immutata ma sempre diversa, un angolo di mondo fuori dal tempo in cui riscoprire la vera bellezza, circondati dalla leggera quiete del lago, protetti dalle montagne e immersi in una benevola e placida natura.

La Cucina di Stefano Baiocco

Sapori che diventano ricordi e piatti che si lasciano ammirare, come vere e proprie opere d'arte. Una cucina che arriva prima di tutto al cuore, fatta di ricerca, di qualità e di passione. L'unicità è la firma inconfondibile dello chef Stefano Baiocco che interpreta con mani sapienti e una creatività sempre nuova i sapori della tradizione, tra ingredienti semplici e componenti più complesse e ricercate. A Villa Feltrinelli il cibo diventa rivelazione e innovazione, una sorprendente prova che l'armonia di sapori e la ricercatezza dei piatti stessi è il risultato di un lavoro che lo Chef mette in atto per ogni ospite, insieme alla sua brigata.

Descrizione lotto:

Aperitivo con Chef Stefano Baiocco. Una cena con menù gastronomico degustazione e abbinamento vino.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[DON ALFONSO 1890 BOUTIQUE HOTEL RISTORANTE - Sant'Agata sui Due Golfi \(NA\)](#)



Il Boutique Hotel Don Alfonso 1890, dopo la recentissima ristrutturazione, regala atmosfere raffinate e suggestive, con tutti i servizi dei migliori hotel di lusso. In tutte le suite, tra cui l'originale e graziosa Casa del Poeta, esclusiva dimora del poeta Salvatore Di Giacomo, vi è un gioco tra antico, arredi originali del '700 e '800 della famiglia Iaccarino, e moderno, arredi fatti a mano dai nostri artigiani locali. Tutto ciò rende il Don Alfonso 1890 un posto unico. In una dimora d'epoca di fine '800, totalmente rinnovata, trovate alloggi raffinati, con colori vivaci, accessoriati, frutto di un sapiente mix di comfort messo a punto per il corpo e per lo spirito...

La Cucina di Ernesto Iaccarino

Il nostro menù si apre con una frase di Eduardo De Filippo: "Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee. Naturalmente, se si resta ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma ma, se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto". Innovare, stare al passo con i tempi, è fondamentale, ma vogliamo farlo mantenendo un'identità ben precisa, legata alla nostra storia, alla nostra terra. Attorno a questo inscindibile legame si sviluppa l'attività del Don Alfonso 1890.

Descrizione lotto:

Pernottamento in una delle nostre graziose Junior Suite. A cena, preceduta da una visita alla nostra millenaria cantina, sarà servito il menù "La Degustazione", accompagnato da un'attenta selezione di vini dalla nostra regione".

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

IDYLIO BY APREDA DEL THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL - Roma



ELEGANZA SENZA TEMPO E UN DESIGN UNICO

Ispirandosi agli antichi templi di Roma e al loro stile intramontabile, il design di questo hotel è studiato in ogni dettaglio ed esprime l'eccellenza del Made in Italy attraverso materiali della migliore qualità. L'unicità del nostro stile è un inno alla maestosità e all'armonia delle curve del Pantheon romano, del suo celebre oculo e della sua cupola. Ciascuna delle 79 Camere e Suite interpreta in chiave contemporanea la grandezza dell'Antica Roma, sfoggiando archi in bronzo, elementi in grès porcellanato lucido, monoliti scolpiti in marmo dorato e metalli preziosi. Ogni minimo dettaglio racconta una cultura ispirata alla cura, alla precisione, alla bellezza e all'ospitalità.

La Cucina di Francesco Apreda

Origini napoletane e spirito internazionale, con Roma a fare da palcoscenico ideale per il suo talento. Francesco Apreda è un riuscito mix tra sapori mediterranei e influenze orientali, tra il gusto tutto italiano per la scelta della materie prima e la tecnica maturata tra Londra, Tokyo, Mumbai e New Delhi. Studio delle basi, rispetto della tradizione e forte impulso verso una creatività mai fine a se stessa, conoscenza degli ingredienti, il piacere di abbinare oriente a occidente, in un blend che è tuttora parte integrante della sua proposta gastronomica.

Descrizione lotto:

Aperitivo sulla terrazza Divinity del The Pantheon Iconic Hotel con lo chef Apreda. Poi passaggio in cucina sempre con lo chef con una serie di tapas per poi proseguire con un menu degustazione di 6 portate con vini abbinati a Idyllo by Apreda. Pernottamento in hotel.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

PASCUCCI AL PORTICCIOLO - Fiumicino (RM)



Vanessa Melis si occupa della sala, e affianca ogni giorno il sommelier nella ricerca degli abbinamenti con la nostra cantina. Come dice lei «Per me “sala” significa saper accogliere e mettere subito a proprio agio i clienti che ci hanno scelto. Accoglienza per noi fa rima con calore, semplicità e sensibilità». Siamo consapevoli che oggi il cliente arriva da noi già preparato e con aspettative alte, quindi è nostra premura farlo stare bene ed emozionarlo nel momento migliore della sua giornata. Ogni tavolo è un microcosmo a sé, e noi con la nostra sensibilità e professionalità dobbiamo accompagnarlo senza eccessi né saccenza.

La Cucina di Gianfranco Pascucci

Classe 1970, lo chef Gianfranco Pascucci capisce di aver talento per la cucina quando a 12 anni prepara il suo primo piatto di pesce: gli spaghetti con le telline, raccolte da lui stesso lungo il litorale laziale. «Nel tempo ho sentito il bisogno di raccontare, tramite le ricette, le emozioni, le storie e le sensazioni di una vita dedicata al mare: un insieme di colori, tradizioni, gusti che si intrecciano, a formare un ecosistema unico. È nata così l'idea di dedicarmi a una cucina che definisco “di mare”, più che di pesce, che mi permette di inserire una varietà di ingredienti derivanti dall'ambiente costiero, e non solo prettamente marino.»

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo Chef. Cena con menù “I Grandi Classici” e vini in abbinamento.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[RISTORANTE ANDREINA - Loreto \(AN\)](#)



Camino in sala e brace all'ingresso dove si cuoce gran parte della proposta del menu, il fuoco è la metafora di un locale accogliente, moderno, non rustico, arricchito da un servizio divertente e divertito, un'ampia e curiosa carta dei vini e delle presentazioni smart che conservano l'anima della tradizione locale ma la riescono a rendere facilmente leggibile a chiunque venga da fuori. Il segreto è proprio il giusto punto di incontro tra il passato, che si traduce ovviamente in clienti che da due o tre generazioni frequentano questi tavoli e vogliono certe cose, e idee nuove costruite con l'estro, il continuo aggiornamento su quel che avviene in giro per non restare fermi.

La Cucina di Errico Recanati

“Passato & futuro è come – & +, unendo & annullando vorrei arrivare ad una cucina reale. E io ho trovato il punto di incontro tra passato-presente-futuro-verità proprio nella cottura primordiale dello spiedo e della brace: niente di più primitivo e attuale. Sto lavorando molto per rivalutare questa cottura ancora così poco esplorata.” (Chef Errico Recanati)

Nasce così l'idea di una cucina neorurale: dove la tradizione acquisita nel tempo si fonde con le nuove tecniche e la ricerca di oggi. Centro di tutto è la brace e lo spiedo che viene esaltato dal supporto di tecniche sperimentali e originali.

Descrizione lotto:

Una giornata con Chef Recanati, prima nell'orto e poi tutti insieme alla brace e poi si cena. Pernottamento in B&B. Al mattino, giro in motoscafo attorno alle coste del Conero, tra Portonovo e le Due Sorelle e pranzo con spaghetti e muscioli preparati dallo Chef.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

TRE OLIVI DEL SAVOY BEACH - Paestum Capaccio (SA)



Era il 1980 quando il carismatico imprenditore Giuseppe Pagano inizia il suo percorso nell'hospitality con l'obiettivo di poter un giorno creare una location unica, maestosa come i templi di Paestum e accogliente come il Cilento. Il successo arriva presto e così nel giro di qualche anno nascono prima il Boutique Hotel Esplanade e poi il Savoy Beach Hotel.

Il Savoy Beach Hotel viene creato seguendo i più alti standard qualitativi internazionali per offrire vacanze in relax e per adattarsi a qualsiasi richiesta legata agli eventi. La struttura è posizionata a ridosso della pineta che lambisce la spiaggia ed è avvolta da un grande parco che sprigiona le note floreali più piacevoli

La Cucina di Giovanni Solofra

Guidato dallo chef Giovanni Solofra, il Ristorante Tre Olivi è un connubio ideale tra il concetto di perfezione espresso dal numero tre e l'ulivo, la pianta tanto cara agli antichi Greci da essere considerata sacra.

Ed è proprio questa sacra perfezione l'aspirazione attorno a cui ruota l'universo del restaurant, dove si respira mediterraneo a partire dalla scelta degli arredi, realizzati interamente in legno d'ulivo.

La cucina è caratterizzata da un equilibrio di gusti e sapori in cui l'eccesso è bandito, piatti che non richiedono filtri interpretativi per essere apprezzati perché parlano direttamente al cuore e al palato.

Descrizione lotto:

*Soggiorno di una notte presso il Savoy Beach Hotel di Paestum, pernottamento in camera Junior Suite, colazione inclusa. Cena con menu Degustazione per presso il ristorante Tre Olivi 2** con abbinamento vini azienda agricola San Salvatore 1988. Percorso benessere presso Holos Spa. Ingresso presso il resort Beach Club 93.*

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[PIAZZA DUOMO - Alba \(CN\)](#)



Un ristorante è fatto dal suo chef, certamente. Ma nel caso di Piazza Duomo non può prescindere dal fascino secolare della location, eccezionale quanto il menù.

Per chi siede nella sala rosa, avvolto a pranzo dalla luce naturale che le pareti affrescate dal pittore Francesco Clemente fanno riflettere e riscaldare, affacciarsi alla finestra è un'esperienza cinematografica.

Protagonista, in tutto il suo splendore, è la piazza del Duomo (da cui, appunto, il nome del ristorante). Ad Alba la si chiama così, anche se sulla mappa è Piazza Risorgimento.

La Cucina di Enrico Crippa

Enrico Crippa ama stupire i suoi ospiti con degustazioni artistiche, dinamiche e sorprendenti, dove ricette centenarie ed eccellenze del territorio incontrano un palato senza frontiere.

Lo chef, che non sopporta la fretta e la parzialità di una visita lampo, tocca il cielo con un dito quando un cliente che si presenta a pranzo con tutta calma gli dà carta bianca. Una volta lo avrebbe stuzzicato con una pietanza tradizionale. Oggi, invece, è il maestro caleidoscopico del vegetale.

Descrizione lotto:

Pranzo o cena per due persone nello Chef's Table, pernottamento presso le stanze di Piazza Duomo.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE LIDO 84 – Gardone Riviera



È in quel giardino diffuso che prende il nome di Gardone Riviera, sulla sponda occidentale del lago di Garda, che Giancarlo e Riccardo Camanini hanno deciso di inaugurare l'avventura gastronomica del Lido 84. Qui, dove tra canfori ed ulivi, oleandri e buganvillee, comincia la meravigliosa "Riviera dei Limoni", Riccardo ha deciso di radicare la sua cucina dopo un percorso di formazione che l'ha visto crescere al fianco di grandi maestri quali, tra gli altri, Gualtiero Marchesi, Raymond Blanc, Jean-Louis Nomicos e Alain Ducasse.

La Cucina di Riccardo Camanini

Frutto di una visione che associa alla più squisita raffinatezza un amore sincero per l'ospitalità, la cucina di Riccardo è impregnata di sapori antichi che rievocano i luoghi che lo hanno cresciuto, e profumata quanto lo zabaione tiepido che accompagna la sua torta delle rose. Nei suoi piatti, la tecnica è sempre al servizio di una fortissima componente poetica.

Descrizione lotto:

Pranzo/cena presso di noi, con il nostro menu più creativo che si chiama Oscillazioni ed è composto da 7 portate, alle quali aggiungeremmo un'ottavo piatto: trattasi della nostra Cacio e Pepe in Vescica di Maiale. Resta escluso, per lasciare libertà ai commensali, il beverage.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[RISTORANTE IL PAGLIACCIO - Roma](#)



Nel cuore di Roma, un'esperienza intima e ricercata. L'attenzione al dettaglio, la cura nel particolare, per un'emozione strettamente personale, tailor made. Legno, ferro, luci soffuse, richiamano seppur in forte contrasto, armonia di colori, stili in continua evoluzione, delineando una personalità mutevole che guarda all'esterno con curiosità e lungimiranza, mantenendo sempre un rispettoso sguardo all'ambiente e alla sostenibilità. Un dipinto, unico ed originale, al centro della sala, il pagliaccio strizza l'occhio, accomodatevi pure, ha inizio lo spettacolo!

La Cucina di Anthony Genovese

“La mia cucina fotografa la mia vita, le mie esperienze, la mia formazione, la mia visione di futuro. E' una cucina molto personale, ma allo stesso tempo molto focalizzata sul cliente, con il quale si instaura empatia e fiducia durante un percorso degustazione, come tra due persone che insieme compiono un viaggio”.

Chef Anthony Genovese

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo Chef e pranzo menù degustazione. Lo chef aggiunge al pacchetto in asta un prezioso tegame in rame autografato.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[GLASS HOSTARIA - Roma](#)



Glass si distingue dalla realtà trasteverina in cui è immerso, sia per la proposta gastronomica che offre, sia per il suo design contemporaneo ed essenziale, che mira al contempo a ricreare un'atmosfera calda, accogliente ed informale, grazie anche al lavoro fondamentale di tutta la brigata di sala. In un quartiere affascinante, entrato nel nostro immaginario per i muri scrostati, i panni stesi al sole ad asciugare e le vecchie facciate incorniciate dall'edera. La nostra filosofia mira a dare vita ad un'esperienza articolata ed unica. Un'esperienza da ricordare, per chi vive a Roma e per chi viene da tutto il mondo a scoprire le bellezze della Capitale.

La Cucina di Cristina Bowerman

La cucina di Chef Bowerman è infatti una proposta molto differente da quella offerta solitamente nelle trattorie di Trastevere: una cucina leggera, che richiama la migliore tradizione italiana, declinandola in una chiave internazionale, grazie ad accostamenti originali e innovativi. Ricerca, passione, esperienza raccolta viaggiando e studiando in giro per il mondo, materie prime stagionali di eccellente qualità, sono i principali ingredienti che ritroverete nei piatti di Glass Hostaria.

Descrizione lotto:

Lezione online con Chef Bowerman in un giorno prefissato con ricevimento a casa di un pacco con many goodies speciali tra cui gli ingredienti per la preparazione della ricetta. Nel pacco, bottiglia di bollicine. In data da definirsi, cena a Glass Hostaria e aperitivo con la Chef.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

CASA VISSANI – Baschi (TR)



LA CASA PIÙ ACTIVEPURE D'ITALIA

All'interno di Casa Vissani in hotel e negli ambienti di lavoro, abbiamo scelto di investire in una tecnologia d'avanguardia in grado di combattere efficacemente batteri, virus, muffe e allergeni in maniera completamente innocua e sicura per gli essere umani e per gli animali. Questa la tecnologia ActivePure® che cambia la qualità dell'aria che respiri ogni giorno, tutto il giorno.

Casa Vissani usa solo corrente verde, quindi ricavata al 100% da fonti rinnovabili. Inoltre a Casa Vissani puoi ricaricare la tua auto elettrica tramite un'apposita colonna di ricarica.

La Cucina di Gianfranco Vissani

Visionario e concreto, conoscitore della materia prima, sempre rispettata e nobilitata, esteta in tutte le sue accezioni, Vissani non teme i virtuosismi e, come in un incantesimo, le combinazioni giocano sempre in perfetto equilibrio.

Con Gianfranco Vissani si vive un'esperienza che ha il retrogusto di un pezzo della storia della cucina italiana

Descrizione lotto:

Aperitivo in Terrazza (tempo permettendo) o Sala Rock con Bollicina e 4 tapas. Cena con Menu Black "LE SORPRESE E GLI INEDITI DI CASA VISSANI" 7 PIETANZE A DISCREZIONE DI CHEF VISSANI, PER I VERI APPASSIONATI DEL GENERE, LASCIATI PORTARE DOVE CHEF VISSANI VUOLE, MENU BLACK, PER CARPIRE IL MEGLIO DELL'ALTA DEFINIZIONE... PERCHÉ È DA QUI CHE I MENU A COLORI BRILLANO DI LUCE PROPRIA SEMPRE ALLA RICERCA DELLA PERFEZIONE!! Selezione di vini in abbinamento 6 calici per persona. Pernottamento in camera Junior Suite con prima colazione in camera dalle 8:00 alle 10:00.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[OTTO GELENG DEL BELMOND GRAND HOTEL TIMEO - Taormina \(ME\)](#)



Situato in uno degli angoli più panoramici di Taormina, con l'Etna come sfondo e affacciato sulla costa orientale della Sicilia, Belmond Grand Hotel Timeo è da sempre luogo prediletto dal jet-set internazionale: da Audrey Hepburn a Elizabeth Taylor e Marcello Mastroianni. Costruito nel 1873 in una stupenda posizione accanto al Teatro Greco di Taormina, l'hotel è immerso in un parco di oltre due ettari, dietro ai cui giardini si cela una piscina panoramica. Rinomato per la sua Terrazza Letteraria, il resort è da sempre punto di ritrovo 'elezione di ospiti celebri. Lo stile degli arredi evoca la tradizione siciliana, con un'incantevole commistione di comfort ed eleganza.

La Cucina di Roberto Toro

«Esattamente come un pittore, anche il cuoco ha davanti a sé una tela bianca da riempire. Ecco perché nella mia cucina ciascun piatto è simile a un quadro». Al ristorante Otto Geleng del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina, guidato dallo chef Roberto Toro, questo binomio è chiaro fin dal nome, un omaggio all'artista tedesco che nel 1873 convinse la famiglia La Floresta ad aprire l'albergo. Prendete parte ad un'esperienza culinaria unica. L'Executive Chef Roberto Toro propone un menu che esalta i piatti della tradizione mediterranea, interpretandoli in chiave contemporanea.

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo chef e cena menù degustazione.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[ENOTECA PINCHIORRI - Firenze](#)



Molti la considerano ancora «solo» una cattedrale del vino e del cibo italiani, ma oggi questa definizione che sa di statico va un po' stretta all'Enoteca. Negli anni, infatti, è diventata un luogo contemporaneo per l'aria che si respira al suo interno, l'energia creativa e progetti sempre nuovi. Giorgio Pinchiorri è un'icona a livello internazionale: entra nel Palazzo Jacometti Ciofi, l'attuale sede del ristorante, nel 1970 senza mai lasciarlo, dapprima come sommelier, in quello che ha rappresentato uno dei primi esempi di moderno wine bar, poi come patron, trasformandolo in ristorante nel 1979, con Annie Feolde al suo fianco in cucina.

La Cucina di Riccardo Monco

Riccardo e la sua brigata ricercano la perfezione, l'innovazione nel segno della continuità; mirano a sorprendere il cliente assiduo e a confermare le aspettative del cliente occasionale alla ricerca dell'italianità. I suoi credo sono pochi, ma solidi: ingredienti di altissima qualità, ricerca nel gusto, nella tecnica e nel risultato del piatto finito. Perseguendo questi obiettivi sceglie produttori di nicchia e non si fa mancare niente dal punto di vista della tecnica: il risultato, curato nel minimo dettaglio anche nella presentazione, è contemporaneo e di ricerca.

Descrizione lotto:

Cena all'Enoteca Pinchiorri con aperitivo e visita della cantina.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[CRACCO PORTOFINO – Portofino \(GE\)](#)



Da vecchio ristorante storico abbandonato, a nuovo locale ricercato, con la firma di un grande Chef. Ecco come si presenta il locale ligure di Carlo Cracco. Cracco ha messo a punto un lavoro di ristrutturazione significativo, “abbiamo scelto materiali e colori in armonia con il mare: acciaio, ottone, paglia. Toni leggeri in grado di creare un’atmosfera rilassata”. Di cui si può godere sia nella sala interna che nella terrazza, “adibita a bistrot/caffè, dove trovare proposte più accessibili per una cena informale, oppure fermarsi per un aperitivo o un dopocena”.

La Cucina di Carlo Cracco

La prima cucina senza carne per Chef Cracco e il suo team; qui pesce e verdure dominano la scena. Un menù basato quindi sul meglio del pescato del giorno, “utilizziamo tutto ciò che i pescatori e le pescherie della zona hanno da offrire”, ma anche su una forte presenza di ortaggi ed erbe, “che regalano grandi soddisfazioni”. La carta dei vini è molto giocata sul territorio, “le bottiglie liguri sono sempre un gran piacere per il palato”, ma ci sono anche le referenze presente nei locali milanesi, “con tutta la parte francese e internazionale”.

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo Chef e pranzo o cena menù degustazione.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall’asta.

[GLAM - Venezia](#)



Il Ristorante GLAM si trova all'interno di Palazzo Venart, luxury hotel (di proprietà della catena LDC Italian Hotel Group) situato in Santa Croce lungo il Canale Grande, in uno degli angoli più discreti e silenziosi di Venezia. Varcata la soglia di questo meraviglioso palazzo veneziano, ci si ritrova in un cortile appartato dove rifugiarsi all'ombra di alberi di magnolia dal profumo dolce e delicato. È qui che ha sede il Ristorante GLAM: un ambiente sobrio e raffinato, pensato per accogliere sino a 30 persone, valorizzato da un contesto molto suggestivo che fa riaffiorare ricordi di una Venezia lontana.

La Cucina di Enrico Bartolini

Il ristorante dispone di una sala intima e accogliente con un giardino affacciato sul Canal Grande. La cucina è espressione della tradizione gastronomica veneziana rivisitata in chiave moderna e allo stesso tempo propone alternative di gusto contemporaneo che esalta gli straordinari sapori della Laguna. La proposta gastronomica del GLAM è concentrata su sapori e piatti classici interpretati con una visione contemporanea, in un eccellente connubio tra passato e presente.

Descrizione lotto:

Aperitivo con lo Chef e pranzo o cena menù degustazione.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

TERRAZZA BOSQUET DEL GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA - Sorrento (NA)



Il Grand Hotel Excelsior Vittoria, Hotel di Lusso 5 stelle a Sorrento, fu edificato sulla roccia vulcanica sopra un sito archeologico dove sorgeva la villa dell'imperatore romano Augusto. In ogni camera del nostro albergo si respira lo stile, l'eleganza e l'atmosfera di un'epoca passata. All'ingresso in prossimità della hall vi è il giardino d'inverno, uno spazio impreziosito da un decoro in legno in stile art déco e da piante ornamentali. Negli incantevoli spazi esterni sono presenti elementi decorativi in marmo risalenti all'epoca romana e nell'area della piscina dell'albergo sono visibili i resti di una natatio, venuta alla luce nel 2004, durante i lavori di ristrutturazione.

La Cucina di Antonino Montefusco

Il nostro ristorante d'eccellenza è curato dall'Executive Chef Antonino Montefusco. Il menù è un'elegante proposta gourmet realizzata utilizzando prodotti di primissima scelta. Non c'è luogo migliore dove godere dei panorami e tramonti unici della nostra costa e vivere una raffinata esperienza culinaria, che vede come protagonista la qualità. La scelta degli ingredienti è fondamentale per la riuscita di un piatto. Il nostro chef li seleziona con cura, preferendo quelli stagionali e provenienti da agricoltura biologica. I nostri menù offrono un elegante percorso creativo ed emozionante.

Descrizione lotto:

Volo in Elicottero Single Engine del Tipo AS350 da Napoli a Sorrento; 2 notti in Junior Suite vista mare, pernottamento e colazione; 1 cena a Terrazza Bosquet del Grand Hotel Excelsior Vittoria, sotto la direzione dell' Executive Chef Antonino Montefusco.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta

[ANTICA CORTE PALLAVICINA - Polesine Parmense \(PR\)](#)



Un ambiente esclusivo, una vetrata sul Po a pochi metri, il calore dei camini e della gente del posto: questa l'atmosfera che si respira nel ristorante che rappresenta il meglio della Bassa Parmense raffinata e ricercata come si pretende da un ristorante di elite. Il Relais offre ai suoi ospiti undici camere tutte al primo piano servite da un ascensore. Sono semplicemente eleganti, con tutti i comfort e l'attenzione per i dettagli, lo stile moderno inserito durante i lavori di ristrutturazione si sposa piacevolmente con gli arredi d'epoca e il magnifico soffitto a cassettoni del XVI secolo.

La Cucina di Massimo Spigaroli

Una cucina "gastrofluviale" sorprendente e piena di colori, dove predominano le materie prime prodotte direttamente nell'orto dell'Antica Corte Pallavicina e dove si esaltano le antiche e preziose tradizioni delle terre bagnate dal grande fiume. Così Massimo e Luciano Spigaroli hanno costruito il successo del loro ristorante. Zone umide con un microclima speciale legato al fiume, dove da secoli si è sviluppato un incrocio di culture, un sistema fatto di "uomini" e di "prodotti" che han dato vita a una cucina di grande interesse. «In un mondo che guarda alla globalizzazione penso sia importante difendere la nostra identità fatta di prodotti speciali, di acqua e di nebbia»

Descrizione lotto:

Aperitivo in cantina di stagionatura del Culatello Spigaroli, assieme allo Chef, cena con menù degustazione "I 10 Anni Della Corte Antica Corte Pallavicina", con vini abbinati e pernottamento presso il Castello.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[AROMA DELL'HOTEL PALAZZO MANFREDI - Roma](#)



Il Colosseo davanti ai vostri occhi, così vicino che vi sembrerà di poterlo toccare. All'interno, lo charme di una location straordinaria, ricca di storia, che vi farà vivere un'esperienza unica che coniuga accoglienza, eleganza e attenzione al dettaglio. Palazzo Manfredi è più di un hotel esclusivo: aristocratica dimora nel cuore della città, è un luogo speciale dove Roma svela tutta la sua magia ed offre le sue meraviglie. Palazzo Manfredi si trova nel cuore della Roma imperiale. Proprio ai suoi piedi si possono ammirare i resti del Ludus Magnus, la palestra dove si allenavano i gladiatori prima di combattere nell'anfiteatro: uno scenario così vivido che, dopo più di duemila anni, sembra ancora di sentirli incrociare le spade e incitarsi alla lotta.

La Cucina di Giuseppe Di Iorio

Sulla terrazza Aroma, all'ultimo piano di Palazzo Manfredi e affacciata sulla magnificenza del Colosseo, gli ospiti potranno intraprendere un viaggio nella cucina d'autore di Chef Giuseppe Di Iorio: le materie prime di altissimo livello, frutto di una meticolosa ricerca tra le eccellenze del territorio, e la tecnica affinata in molti anni di esperienze nazionali ed internazionali sono l'essenza della sua cucina. Reinterpretati alla luce di una lunga esperienza interazionale, gli aromi della cucina mediterranea diventano l'occasione per invenzioni culinarie al contempo particolarissime e tradizionali, che vi accompagnano alla riscoperta di sapori antichi con un gusto attuale.

Descrizione lotto:

Una notte speciale a Palazzo Manfredi con un ospite particolare.....il Colosseo!

Lo speciale pacchetto pensato per la serata include: una notte in camera matrimoniale vista Colosseo; welcome in hotel personalizzato all'arrivo; cena presso la terrazza Aroma con menù dedicato e pensato dal nostro Chef Giuseppe Di Iorio

Special tour in Lamborghini "Uracan Evo" (dettagli e garanzie da comunicare al cliente al momento della conferma).

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[DA CAINO - Montemerano \(GR\)](#)



Il tutto racchiuso nel Borgo Medievale di Montemerano...

Siamo lieti di ospitarvi nella nostra locanda, al piano superiore. A disposizione dei clienti abbiamo allestito tre camere. Tre ambienti diversi tra loro, all'insegna dello stile e della raffinatezza: gli arredi sono composti da mobili di antiquariato con prevalenza di pezzi dell'Ottocento. Alla sera, prima di ritirarvi in stanza, vi invitiamo a rimanere un po' in salotto: il tempo per quattro chiacchiere, accompagnate da un buon bicchiere di vino e una tisana. Al mattino l'appuntamento è nel bistrot, per la prima colazione, ricca di prelibatezze dolci e salate.

La Cucina di Valeria Piccini

Valeria Piccini è figlia di contadini: come la sua cucina. I piatti di Maremma rivivono nel menu del Ristorante Caino: dagli agnolotti di lumache in brodo di bosco e pecorino al risotto alla vignarola con tartare in agnello, dalla trippa al buglione, e poi ancora l'anatra, il coniglio, il pesce di fiume marinato. Valeria Piccini figura nella top ten delle chef donne italiane. È il riconoscimento all'equilibrio tra passione e intuito femminile. Valeria conosce a fondo gli ingredienti, a cominciare da quelle più umili: la base di piatti poveri rielaborati in chiave gourmet.

Descrizione lotto:

Pernottamento e cena con menù a scelta. Aperitivo in giardino con lo Chef e visita alle cantine.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[ANTONELLO COLONNA RESORT & SPA - Labico \(RM\)](#)



COMPLETAMENTE FUORI DAL MONDO, A DUE PASSI DAL COLOSSEO

Nel cuore dei castelli romani, immerso nel parco naturale di Labico, nasce l'Antonello Colonna Resort & Spa. Dodici esclusive camere con orto-giardino, ristorante d'autore dello chef patron Antonello Colonna, piscina con acqua termale e centro benessere. La tenuta di Valle Fredda è relax, spazio eventi, temporary gallery, ma anche azienda agricola, orto, percorsi naturalistici per lunghe passeggiate fino all'antica via Labicana, da poco restaurata dallo Chef. La Spa del resort: luci e profumi, colori e materiali, architettura e suoni. Tutto all'interno della SPA è pensato per accogliervi.

La Cucina di Antonello Colonna

Una cucina che non rinnega la sua origine contadina e affonda le mani nell'orto e nelle aie, con sapienza: il lusso nella semplicità anarchico-rivoluzionario dei fornelli. Antonello Colonna utilizza la campagna romana come una grammatica preziosa con cui inventare sempre nuove sintassi. Un linguaggio originale, ma ispirato dalla tradizione. Una cucina di armonie e di terra, di geometrie e modernità. Ciò che per gli altri è perfetto per Antonello Colonna è perfettibile. D'altronde, solo chi conosce molto bene un mondo, può decidere di raderlo al suolo e di ricostruirlo.

Descrizione lotto:

"Un sogno lungo 24 ore"

Pernottamento in stanza Deluxe. Ingresso alla Spa (massaggi e trattamenti esclusi). Cena menu degustazione con vini in abbinamento selezionati dal nostro Sommelier. Colazione dello Chef.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

RISTORANTE FRE DEL REVA RESORT – Monforte d'Alba (CN)



Réva non è soltanto un Resort incastonato tra le colline delle Langhe. Réva ha un'anima che cresce tra i filari, nutrendosi della loro ricchezza naturale. Réva è l'abbraccio rigenerante dove ogni dettaglio è concepito per offrirti riposo, relax e intimità. Réva è il tuo rifugio di bellezza autentica, la casa della cultura del territorio e dell'enogastronomia di alta qualità.

Réva Resort è pronto ad accoglierti e a raccontarti le sue storie fatte di gusti, profumi e colori.

L'ospitalità di Réva Resort si ispira al carattere di una terra unica e ancestrale, ai suoi colori e alla sua materia, per creare un punto di contatto tra l'animo delle Langhe e quello di chi le visita.

La Cucina di Francesco Marchese

La cucina è curata dal pluri-tristellato Yannick Alléno, celebre per il suo indefesso studio su salse, fondi di cottura ed estrazioni che, non a caso, ricorrono con una certa frequenza nel menu dove sono applicate a ingredienti sempre comprimari ma decisivi.

il resident chef è Francesco Marchese. Giovane ma già solido, dopo essere entrato a far parte della brigata della cucina di Alléno a Le Pavillon Ledoyen di Parigi, Marchese è tornato in Italia proprio a Monforte d'Alba, dove, sotto l'egida di Alléno, come il fabbro da cui Frè mutua il nome dialettale, forgia una cucina scolpita e tornita al contempo.

Descrizione lotto:

Soggiorno di una notte presso il Resort con percorso SPA, prima colazione FRE, degustazione guidata di quattro vini Réva ed una cena gourmet al Ristorante FRE dove si potranno gustare il connubio fra le grandi cucine, francese ed italiana, in un territorio unico come quello piemontese con le sue materie prime. A disposizione il campo da golf e la piscina esterna.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta

LA SPONDA DELL'HOTEL SIRENUSE – Positano (SA)



Le Sirenuse e' un posto meraviglioso per godere dei piaceri semplici di Positano e della bellezza spettacolare della Costiera Amalfitana.

John Steinbeck, che venne nel 1953, scrisse 'Positano colpisce profondamente. E un posto di sogno che non vi sembra vero finche' ci siete, ma di cui sentite tutta la profonda realtà quando l'avete lasciato.' Aldo, Paolo, Franco e Anna Sersale decisero di trasformare la loro casa al mare in un piccolo albergo di charme affacciato sulla baia di Positano. Oggi le Sirenuse ha 58 camere e il servizio di un grande albergo, pur mantenendo sempre lo spirito e l'atmosfera di una casa privata.

La Cucina di Gennaro Russo

Ispirata dalle grandi tradizioni culinarie di Napoli e il suo Golfo, la cucina mediterranea di La Sponda, uno dei ristoranti più romantici della Costiera, si basa rigorosamente su ingredienti freschi, stagionali e per di più locali.

I menu di Chef Russo continueranno l'impostazione leggera e mediterranea data a La Sponda dal suo predecessore e "grande maestro" Matteo Temperini. La regola numero uno per Gennaro Russo resta quella di "avere rispetto del territorio e delle tradizioni locali e di usare prevalentemente ingredienti della zona".

Descrizione lotto:

Aperitivo con Champagne e Caviare presso il nostro Aldo's Bar in compagnia del Signor Aldo Sersale, proprietario dell'albergo. A seguire, cena a La Sponda con Menu Degustazione 'Viaggio' con abbinamento vini e tour della cucina con l'Executive Chef Gennaro Russo. Una notte di pernottamento in regime di camera e piccola colazione.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[ATMAN A VILLA ROSPIGLIOSI – Lamporecchio \(PT\)](#)



Villa Rospigliosi fu costruita per volontà di Papa Clemente IX (1667-1669), su progetto di Gian Lorenzo Bernini. Papa Clemente non fece mai in tempo ad abitare la villa perché morì l'anno stesso in cui i lavori furono iniziati. Il progetto fu comunque portato a termine e la villa fu usata dalla famiglia Rospigliosi come dimora estiva fino ai primi anni del Novecento.

La Cucina di Marco Cahssai

"Credo in quelle cucine di lava, roccia e scintilla. Credo che l'uomo abbia un sapore, che la sua mano abbia un sapore. Credo al sapore del tempo. Credo in quell'atomo nascosto nel fondo della terra, credo che primordio sia la spezia più interessante del mondo, credo in quei gesti antichi, come la prima pietra che si è posata su questo fertile suolo o la prima mano umida scavare una cipolla. Credo all'evocazione e che al centro del mondo ci sia un uovo che non è possibile cuocere, credo che quando un cuoco ha il cuore che fibrilla, non debba mettere nientr'altro che quello in un piatto...

Descrizione lotto:

Passeggiata tra i campi per capire la filosofia del Ristorante Atman; raccolta delle erbe spontanee che caratterizzano la cucina di Atman con lo chef e la brigata; aperitivo con quelle stesse erbe; menù degustazione con abbinamento vini.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

MADONNINA DEL PESCATORE - Senigallia (AN)



Davanti il mare e l'interminabile spiaggia, dietro le colline accoglienti e verdi, protetto da una stele devozionale ancora fortemente venerata da chi grazie al mare vive, e da cui prende il nome, sul lido di Marzocca in provincia di Ancona, lì è la Madonnina del Pescatore. La Madonnina del Pescatore è un luogo dove la tradizione abbraccia la sperimentazione, un palco dove non ci si ferma mai, teatro dell'arte culinaria nostrana, straordinariamente dinamica ed eternamente giovane. L'architettura e l'ambientazione, progettata da Fabio Ceccarelli, riflettono una modernità prudente e attenta al servizio, flessibile e composta, secondo i criteri dell'essenzialità.

La Cucina di Moreno Cedroni

È tra gli chef italiani più innovativi della cucina internazionale.

La cucina di Chef Moreno Cedroni è incentrata per lo più sul pesce, abbina la fantasia con la capacità di fondere le materie prime: dal Susci, alla Costoletta di rombo, alla prima colazione, ogni portata è curata al dettaglio per far vivere all'ospite un'esperienza gustativa unica nel suo genere.

La Madonnina del Pescatore è l'attività più longeva di Cedroni, ormai rodada, sapientemente strutturata, ma sempre aperta all'innovazione, così come lo è il suo patron.

Descrizione lotto:

Pranzo e visita con lo Chef al laboratorio di ricerca e sviluppo denominato The Tunnel.

Menù con nostro abbinamento vini.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[DANI' MAISON - Ischia \(NA\)](#)



Un'antica casa ischitana, immersa in un giardino di macchia mediterranea piena di objet trouvé da scoprire, e dove ogni dettaglio viene curato per costruire un viaggio nel gusto tecnicamente ricercato, capace di suscitare emozioni e ricordi.

Il progetto del ristorante è dello chef, e nasce dal principio per cui l'ambiente deve servire a veicolare l'esperienza. Per questo è ricco di arte e riferimenti alla cultura e alla tradizione campana.

La Cucina di Nino Di Costanzo

«Il piacere e l'onore di lavorare alla corte di grandi Chef e le diverse esperienze lavorative nel mondo mi hanno poi riportato ad Ischia, dove ho deciso di realizzare la mia visione: raccontare i miei luoghi e le mie esperienze attraverso la cucina, spiegare con i miei piatti come l'essenza della tradizione campana può rivivere grazie alla tecnica ed all'inventiva moderna. Per sollecitare i palati raffinati ed educare quelli semplici, devo studiare abbinamenti capaci di esaltare ogni singolo ingrediente che, pur nella complessità della proposta, deve essere immediatamente riconoscibile.»

Descrizione lotto:

Cena menù degustazione a Dani Maison. Prima aperitivo con lo Chef.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[IL FARO DI CAPO D'ORSO - Maiori \(SA\)](#)



La filosofia che ci ha condotto a creare la nostra sala è stata quella di minimizzare l'impatto ambientale, ricreando cromaticamente le armonie dello spazio naturale che ci circonda. Abbiamo scelto di realizzare lo spazio in una zona particolarmente suggestiva dove il mare si ingorga e spumeggia creando spettacolari zampilli multicolore.

Di fronte, durante il vostro pasto, potrete godere della vista di Amalfi, Atrani, Ravello, l'isola "Li Galli" e Capri, con i suoi faraglioni. Non è un caso che questo tratto di Costiera ha ospitato molti registi ed è stato anche set di alcuni film tra cui "L'Amore" di Roberto Rossellini girato nel 1948, con protagonista Anna Magnani e Federico Fellini.

La Cucina di Andrea Aprea

Il Faro di Capo d'Orso Andrea Aprea è una nuova esperienza gastronomica che tocca tutti i sensi. È qui, in una sala di soli 25 coperti, che Andrea Aprea porta il suo concept di cucina contemporanea fatto di gusto e rigore, sguardo e consistenza, memoria e ricerca, olfatto e sapore. La cucina è affidata a Salvatore Pacifico che, insieme ad Andrea Aprea, ha elaborato una proposta che si esprime in una carta e tre percorsi di degustazione: Tradizione in progresso, Sapori D'A-mare e Contemporaneità.

Descrizione lotto:

Pernottamento e cena menù degustazione. Prima, aperitivo con Chef Aprea.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[LA TROTA - Rivodutri \(RI\)](#)



Famiglia e territorio. Queste sono le costanti che ci hanno sempre caratterizzato.

Negli anni Ottanta Sandro e Maurizio, autodidatti nati e cresciuti nel ristorante, prendono le redini della trattoria di famiglia e iniziano un percorso di crescita e di ricerca, con un menù di acqua dolce, incentrato su pesci come anguilla, trota, persico e carpa. Un percorso che porterà La Trota a diventare un punto di riferimento della cucina di lago in Italia e non solo. Oggi, Amedeo e Michele, portano la freschezza delle loro idee sia in cucina che in sala, e propongono una visione dell'esperienza in cui la cucina è supportata da un'accoglienza vera, calda e spontanea, dove la sala trasmette la stessa passione e la stessa energia dei cuochi e della loro brigata.

La Cucina di Maurizio e Sandro Serva

La nostra carta lascia molto spazio ai pesci d'acqua dolce perché le acque lacustri, fluviali e sorgive caratterizzano da secoli questo territorio. Spesso hanno osteggiato le attività e la vita delle popolazioni locali ma, per molto tempo, il pescato è stato anche la fonte di sostentamento primaria.

Ci sembra doveroso continuare a proporre questa materia prima nel rispetto dei luoghi, della tradizione e della sostenibilità ambientale.

Descrizione lotto:

Cena menu "Acqua" con abbinamento vini di 4 calici e aperitivo con gli Chef in cantina o nel salottino di fronte al caminetto a seconda della stagione.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

[D'O - Cornaredo \(MI\)](#)



I fondamenti della mia cucina POP, che si ritrovano anche nello stile del ristorante, si sono tradotti in oggetti di design, generando a loro volta una rete di concetti che più s'intrecciano fra loro e più si rafforzano. La funzionalità e la praticità le ho espresse attraverso Passepartout, la posata che svolge tre compiti facendo contemporaneamente spazio sulla tavola ed economia nella lavapiatti. La razionalizzazione degli spazi continua con i piatti - Sky che, per dimensione, possono fare a meno del sottopiatto, e i Land, con il fondo obliquo. Anche la linea di bicchieri Verre D'O rispetta il principio di praticità, consentendo di guardarsi in faccia grazie allo stelo Significati che sono diventati i miei contenitori adatti a valorizzare di volta in volta i contenuti.

La Cucina di Davide Oldani

LA CUCINA POP

“La mia cucina POP è nata dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. Sono convinto che la grande cucina italiana sia grande - oltre che per varietà e gusto - anche per la possibilità che offre di essere costantemente reinterpretata: io l'ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli ingredienti e facendo della stagionalità e dell'alta qualità dei prodotti due punti fermi. A questi punti cardine ho aggiunto un principio che mi guida nella preparazione di ogni piatto: la ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti...

Descrizione lotto:

Cena o un pranzo al D'O con menù speciale e abbinamento al calice.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.

IL RISTORANTE DEL'HOTEL SIGNUM – Salina (ME)



Il Signum non sarebbe tale su un'altra isola e Salina non sarebbe la stessa senza il suo sigillo.

Come una traccia indelebile impressa sulla terra, sulle pareti in calce di un colore rosa pallido, sulle spiagge di nera lava, sulle terrazze piene di buganvillee, sui profumi che riempiono l'aria...

un sigillo. Un segno che cattura in un istante i tanti viaggiatori approdati sull'isola, ospiti diventati amici, desiderosi di un rifugio nel quale rilassarsi e volersi bene concedendosi semplici piaceri, accolti da sguardi cordiali, coccolati, conquistati dai sapori unici della cucina. Perché Signum è la condivisione di un mondo fatto di semplicità, gusto e benessere in perfetto stile mediterraneo.

La Cucina di Martina Caruso

Nei suoi piatti si apprezzano tutte le sfumature delle isole e del mare che le circonda. Da grande sostenitrice dei piccoli produttori siciliani, la sua missione è far crescere e valorizzare il patrimonio isolano attraverso la sua cucina. Dai tesori dell'orto ai grani antichi, dall'olio extravergine al pescato locale alle migliori carni, in cucina vengono custodite tante piccole eccellenze di Salina e della Sicilia. Il più recente riconoscimento arriva dalla rivista Forbes Italia che la inserisce tra le 100 donne di successo del 2020.

Descrizione lotto:

Una notte in camera matrimoniale in B&B con ingresso Signum SPA. Cena degustazione By chef Martina Caruso in abbinamento ai vini di EOLIA.

Il tutto valido per due persone, entro 12 mesi dall'asta.



Descrizione lotto:

Gambero Rosso Academy ha il piacere di invitarvi a una cooking class esclusiva in compagnia di chef Igles Corelli e Andy Luotto, uomo di spettacolo e cucina. Un momento interamente dedicato a voi, durante il quale uno degli chef più amati d'Italia realizzerà, col vostro supporto, alcune golose ricette da degustare durante una cena indimenticabile, nel corso della quale un esperto Gambero Rosso selezionerà le migliori etichette da abbinare ai piatti preparati. Al termine della cooking class riceverete il ricettario completo e quattro grembiuli Gambero Rosso Academy firmati da Igles Corelli e Andy Luotto.

L'intero incontro sarà videoripreso e ne verrà prodotto un filmato, che sarà pubblicato nella Web tv del Gambero Rosso.

Luogo: Gambero Rosso Academy, via Ottavio Gasparri 17, Roma

Periodo di fruizione da concordare in anticipo tra ottobre 2022- e giugno 2023

Per concordare la data occorrerà scrivere ad academy@gamberorosso.it

Numero partecipanti: 4