



CASTELLO MALVEZZI

*Alberto
Ribaldi*

CHEFS
FOR LIFE 

"Fino ad oggi ho vissuto come un ragazzino
da domani comincio a vivere come un ragazzo".

Luigi Narro

Aperitivo

ALBERTO RIBOLDI

🏆 il Successo 2015 | spaghetti al nero di seppia con *Calvisius*ST CAVIAR

🏆 Astice mantecato con cialda di riso venere e *Calvisius*ST CAVIAR

ALBERTO QUADRIO

Ostrica marinata all'orientale

CARLO BRESCIANI

Croquette di Patanegra

LUCA ZUTERNI

Good Trip | cialda di mais, ragù grosso cotto a legna,
vaniglia bourbon del madagascar e patata

FABIO MAZZOLINI

Melanzana alla parmigiana

GIANLUCA TOMASI

Stoccafisso mantecato all'aglio con crostino integrale

ALBERTO BERTANI

Frolla salta, patè di coregone all'olio evo, panna cotta alle foglie di capperi e limone confit.

MASSIMO FEZZARDI

Raviolo all'astice blu con il suo ristretto profumato

al Lenin Glas

LONGINO
&
CARDENAL
GROUP



Aperitivo accompagnato da

Encry Champagne "Matière" Extra Brut

Rabitt Premium Summer Bitter Roby Marton

Acqua Panna

Acqua S. Pellegrino

Menu

I piatti sono accompagnati dal pane del Maestro
Panificatore Ezio Marinato.
L'abbinamento dei vini è stato curato da Stefano Berzi,
miglior sommelier AIS 2021 Italia.

Si ringrazia il servizio di sala curato da scuola "Alma"
il responsabile Stefano Venturelli.

Gran Gala

PHILIPPE LÉVEILLÉ
#volevoessereunpomodoro

LONGINO & CARDENAL
GROUP

Accompagnato da Berlucchi 61 Nature Franciacorta

MARCO CAHSSAI

Alice di Cetara, caramello alla sua colatura, siero di
mozzarella di bufala campana, scarola e limoni di Amalfi

Accompagnato da Avanzi "Romantica" Franciacorta

GIUSEPPE MAFFIOLI

Risotto mantecato con crema di zucca, gelato al Parmigiano
e funghi Cardoncello

RISERVA SAN MASSIMO | NEMOX

Accompagnato da Mattia Vezzola "Costaripa" Brut Rosé

CHICCO CEREÀ

Paccheri alla Vittorio

Accompagnato da Mattia Vezzola "Costaripa" Brut Rosè

LJUBICA KOMLENIC e MASSIMO FEZZARDI

Branzino croccante delle Canarie, plancton,
patate arrosto

LONGINO
&
CARDENAL
GROUP

*Accompagnato da Nove Lune "Rukh" Orange Wine Biologico e
Villa Franciacorta "Diamant" Pas Dosè Millesimato*

Si ringrazia per la collaborazione lo Chef Matteo Berti
della scuola "Alma"

Per concludere

Specialty coffee Venezuelano ÁVILABLU, 88,56 punti SCA,
coltivato da Eduardo Aristeguieta, varietà Bourbon, tostato
a legna dall'Antica Tostatura Triestina.

(Vincitore del premio Tazza dell'Eccellenza EICEV 2022)

Buffet di dolci firmato Iginio Massari

Accompagnato da:

Moscato d'Asti "Mongioia" per Iginio Massari

Antica Fratta Franciacorta Essence Brut

Rabitt Premium Radicchio Bitter

Portofino Gin

Acqua Brillante Recoaro San Pellegrino



CHEFS FOR LIFE è un evento che vuole diventare movimento per convogliare tutta l'energia positiva che ruota attorno al concetto di "cibo" e trasformarla in solidarietà.

Oggi, cibo e cucina non si riducono al semplice atto di "preparare da mangiare":

il verbo cucinare è diventato qualcosa di più complesso che mescola creatività, passione e spettacolo.

CHEFS FOR LIFE, però, cerca di cogliere e riproporre quello che è l'aspetto più profondo di questo verbo, ovvero la cucina come atto d'amore capace di coinvolgere quante più persone possibili in altrettante iniziative di beneficenza.

Ad ogni evento si possono assaporare piatti con ingredienti di prima qualità accompagnati da un'accurata selezione di vini e bollicine; per concludere un caffè dagli aromi straordinari.

Le nostre serate tuttavia non terminano al caffè, ma con il nostro marchio di fabbrica, il Terzo Tempo, dove a farla da padrone c'è sempre un buon bicchiere di Gin.

Il servizio è fornito in modo impeccabile dalle migliori Scuole di Cucina d'Europa e, grazie all'utilizzo di elettrodomestici e attrezzature di aziende leader nel loro mercato, può garantire la qualità di ogni singolo piatto, dall'antipasto al dessert, persino di quelli più complessi come il simbolo dell'italianità nel mondo: il Gelato.



CASTELLO MALVEZZI

*Alberto
Riboldi*

Il Ristorante Castello Malvezzi,
curato dallo Chef Alberto Riboldi,
conserva ancora oggi il carisma e l'eleganza del '500.
Le sue mura affrescate terminano con portoni che scrutano
un dehor quasi fiabesco che torreggia sulla città.



LJUBICA KOMLENIC

Brand manager di "Chefs for life"
e top player del mondo della cucina
internazionale.



ALBERTO RIBOLDI

CASTELLO MALVEZZI
www.castellomalvezzi.com



PHILIPPE LÉVEILLÉ

MIRAMONTI L'ALTRO
www.miramontilaltro.it





CHICCO CEREÀ

DA VITTORIO RISTORANTE

www.davittorio.com





MASSIMO FEZZARDI

RISTORANTE ESPLANADE
www.ristorante-esplanade.com





MARCO CAHSSAI

ATMAN A VILLA ROSPIGLIOSI
www.atmanavillarospigliosi.it





GIUSEPPE MAFFIOLI

RISTORANTE CARLO MAGNO

www.carlomagno.it



ALBERTO BERTANI

QB DUEPUNTOZERO
www.qbduepuntozero.it



GIANLUCA TOMASI

CUCINA TOMASI
www.cucinatomasi.it



ALBERTO QUADRIO

NUOVO RISTORANTE
IN APERTURA

@aq.albertoquadrio



CARLO BRESCIANI

ANTICA CASCINA SAN ZAGO

www.anticacascinasanzago.it



FABIO MAZZOLINI

DALIE E FAGIOLI
www.dalieefagioli.it



LUCA ZUTERNI

RISTORANTE LA PEDRERA
www.ristorantelapedrera.it



EZIO MARINATO

Ezio Marinato è uno dei massimi esperti italiani di panificazione, già campione europeo e campione mondiale, Maestro d'arte bianca, premio MAM (Maestro d'arte e mestieri) per l'arte bianca.



STEFANO BERZI

Miglior Sommelier 2021 AIS, di cui è anche degustatore ufficiale e Relatore, ha completato gli studi conseguendo il Master in "Gestione e Comunicazione del Vino" ad Alma, la scuola di cucina fondata da Gualtiero Marchesi nel 2016.

www.hosteriadelvapore.com



ANTICA TOSTATURA TRIESTINA

Speciality coffee venezuelano, 88,56 punti SCA. Coltivato da Eduardo Aristeguieta, varietà Bourbon, tostato a legna dall'Antica Tostatura Triestina. Vincitore del premio Tazza dell'Eccellenza EICEV 2022.

www.attcaffe.it



PORTOFINO
— DRY GIN —



VEDRAI
PRIMA DI SCEGLIERE



RISERVA
SAN MASSIMO®



ALMA
LA ROMA A CUCINA ITALIANA DI CUCINE ITALIANE



Grazie



Integrarent

