

STONE POOL - THE SHAPE OF WATER



**RISTORANTE
D'AUTORE**

MENU

CONCEPT E COORDINAMENTO

SILVIA SANDINI

PROGETTO ALLESTIMENTO

**MICHELA BALDESSARI, PAOLO CRIVELLER,
LUCA FACCHINI, VALERIO FACCHIN,
SILVIA SANDINI, CARLO TREVISANI**

PROGETTO VIDEO

ALESSANDRO BARISON

BANCO RECEPTION

CARLO TREVISANI
Marmi Remuzzi Bergamo
Prodotto Bislapis

In collaboration with



Technical partners

Sedute di Magis
Lampadari di Zava

L'energia dell'acqua è accogliente per sua natura e il ristorante "STONE POOL" - dove sarà servito dell'ottimo cibo in abbinamento ad un'accurata selezione di vini - sarà luogo di accoglienza e convivio. Il tema del progetto è approfondire gli aspetti della massa d'acqua, interpretandola per dare forma agli oggetti che arredano il ristorante, per far sentire gli ospiti accolti dal movimento e dalle sensazioni dell'acqua in natura. Il materiale che rappresenta la forma dell'acqua è il marmo o la pietra, materiali sagomati e modellati dalla pioggia, dai torrenti e dal mare. Nei millenni l'acqua e i lapidei si fondono in un'unica forma che ci viene regalata dalla natura e che noi spesso non osserviamo abbastanza. La forma dell'acqua è in costante mutamento, ogni elemento che entra in relazione con la sua massa modifica il suo stato in quel preciso istante e un attimo dopo è già nuova e diversa. Il progetto della forma dell'acqua è come un'istantanea, uno scatto fotografico che cattura l'attimo. Il ristorante è caratterizzato dal progetto di 12 diversi tavoli da pranzo con il piano in marmo o pietra, e rappresentano la forma dell'acqua vista da sei designer; l'allestimento della sala completa il progetto creando un contorno magico ed evocativo.

TAVOLI

Specchio d'acqua e La Plage AcquaAzzurra
MICHELA BALDESSARI / Mondo Marmo Design

Solid / PAOLO CRIVELLER / Lavagnoli Marmi

Reflections / PAOLO CRIVELLER E HIROYUKI YAMADA / Intermac

Erosione / VALERIO FACCHIN / Athena Marmi

Raining / VALERIO FACCHIN / Essegi Marmi

Polosciolto / LUCA FACCHINI / Intermac

Porto di mare / LUCA FACCHINI / Lavagnoli Marmi

Stop Plastic Bag in the Sea, Brezza di Mare / SILVIA SANDINI / C.M.M.

Drop 01 / CARLO TREVISANI / C.M.M.

Drop 02 / CARLO TREVISANI / Fasani Celeste

The energy of water is welcoming by its very nature and the "STONE POOL" restaurant, where excellent food will be served paired with carefully selected wines, will be a welcoming and convivial place. The theme of the project is to analyse aspects of the mass of water, interpreting it to give shape to the objects decorating the restaurant, to make guests feel welcomed by the movement and sensations of water flowing in a stream. The material chosen to represent the shape of water will be marble or stone, natural materials shaped and moulded by rain, streams and the sea. Over millions of years, water and stone have merged into a single form that is revealed to us by nature but which we often do not observe well. The shape of water changes constantly. Every element that comes into contact with its mass changes its state in that instant and a moment later it is already new and different. The "Shape of Water" project is a snapshot, a photograph that captures the moment. The restaurant will feature 12 dining tables designed with marble or stone tops that represent the shape of water as envisaged by six designers. The dining room set-up will complete the water project, creating a magical and evocative environment.

26 SEPT



**RISTORANTE MANUELINA
CHEF MARCO PERNATI**

Menu

Antipasto

Piccolo finger food composto da Cucchiaino con palamita marinata al mango e mini panino con burro e acciughe salate di Camogli. La focaccia col formaggio Manuelina.

Primo

Ravioli di melanzane con pomodoro fresco, basilico e ricotta stagionata della Val d'Aveto.

Secondo

Filetto di branzino alla genovese con polvere di olive taggiasche e acqua di pomodoro.

Dolce

Budino di prescinseua, biscotto alle arachidi e salsa al mou.

MARCO PERNATI



Marco Pernati, genovese, classe 1971 consegue la qualifica alberghiera e inizia sin da subito il suo percorso lavorativo in ristoranti e hotel della Riviera Ligure. Arriva a soli 23 anni, nel 1994, nelle cucine del Ristorante Manuelina, in cui gli viene affidata la partita della pasticceria. In poco tempo, conquista la stima e la simpatia del signor Gianni che riconosce in lui un forte potenziale comunicativo. Insieme, portano in giro per il mondo la tradizione gastronomica regionale partecipando ad eventi di rilevanza internazionale a Miami, Guayaquil e San Pietroburgo in cui non trasmettono soltanto i valori di genuinità e legame con il territorio, ma anche e soprattutto la volontà di ricerca e innovazione rispetto ad una cucina tradizionale. Nel 2001 Marco Pernati prende le redini della cucina e a partire dal 2008 il menu dello storico ristorante evolve e si rinnova. Appassionato ricercatore di tecniche sperimentali di cottura apporta innovazione e metodo ad una cucina semplice che si arricchisce di sapori nuovi e sempre più ricercati senza mai perdere di vista il focus sulla regionalità e sul costante riferimento alla tradizione. Oggi è anche grazie a lui se il nostro ristorante si fregia di collaborazioni importanti, fianco a fianco con grandi nomi della cucina italiana, in eventi culinari in tutta la penisola. Venite a scoprire la sua cucina!

Marco Pernati was born in Genoa in 1971. He earned a diploma in the hotelier field and immediately began his career in the restaurants and hotels of the Ligurian Riviera. He was only 23 years old in 1994 when he joined the kitchens at Ristorante Manuelina, where he was entrusted with the pastry menu. He very quickly won the esteem and friendship of the owner, Signor Gianni, who recognised his exceptional potential for communicative. Together, they took regional gastronomic traditions around the world by taking part in events of international calibre in Miami, Guayaquil and St. Petersburg where they not only conveyed values of genuineness and bonds with their home territory but also and above all their determination over research and innovation alongside traditional cuisine. In 2001, Marco Pernati took charge of the kitchen and in 2008 began evolving and updating the menu of this historic restaurant. A passionate researcher into experimental cooking techniques, he brought innovation and method to simple cuisine enhanced with new and increasingly refined flavours without ever losing sight of the focus on the region and constant references to tradition. Today, it is also thanks to him that our restaurant can be proud of important collaborations, alongside great names in Italian cuisine, in culinary events throughout the country. Come and discover his cuisine!

**MANUELINA'S RESTAURANT
CHEF MARCO PERNATI**

Menu

Hors d'oeuvre

Finger food comprising Spoon with marinated Atlantic Bonito with mango & mini roll with butter and Camogli salted anchovies. Manuelina-style flatbread with cheese.

First Course

Aubergine ravioli with fresh tomatoes, basil and seasoned Val d'Aveto ricotta.

Second Course

Genoa-style sea bass fillet with taggiasca olive powder and tomato water.

Dessert

Prescinseua cream pudding, peanut biscuit and toffee sauce.



GIANCARLO PERBELLINI

Giancarlo Perbellini guida, nel cuore di Verona, in piazza San Zeno, "Casa Perbellini", ristorante che si fregia di due stelle Michelin e che di recente è entrato a far parte del gruppo dei 15 migliori locali d'Italia, conquistando la valutazione di eccellenza di "Quattro Cappelli" nella Guida dell'Espresso 2017. Dal 2014, lo chef scaligero dirige, inoltre, "La Locanda" a Hong Kong per il gruppo Dining Concept e dal 2015 "Il Dopolavoro", all'interno del resort di lusso "JW Marriott" a Venezia, ristorante che vanta una stella Michelin. Nel 2018, lancia due nuovi locali che si aggiungono agli otto che già gravitano nella sua galassia: "Locanda Perbellini-Bistrot" a Milano e "La Pergola-Giancarlo Perbellini" a Manama, capitale del Bahrain. Le due stelle Michelin insieme ai moltissimi altri prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali che lo hanno consacrato tra i rappresentanti della cucina di eccellenza italiana e nel mondo, si riconoscono in tutta la sua opera, contraddistinta dal connubio di tradizione e innovazione, complessità e semplicità, rigore e naturalezza.

Giancarlo Perbellini drives, in the heart of Verona, the innovative "Casa Perbellini" which has been awarded two Michelin stars and Four Hats award of excellency, assigned by L'Espresso Guide to Restaurants in Italy. Today "Casa Perbellini" is one of the 15 best-ranked restaurants in Italy. As more stars and accolades have followed, Chef Perbellini has continued to push the boundaries of haute cuisine. In 2014, Giancarlo Perbellini endorsed "Locanda" in Hong Kong for the group Dining Concept, and since 2015 he has been handling "Dopolavoro", the flagship restaurant of the JW Marriott in Venice, which has been awarded one Michelin star. In 2018, Giancarlo Perbellini has inaugurated two new restaurants: "Locanda Perbellini-Bistrot" in Milan and "La Pergola-Giancarlo Perbellini" in Manama, capital city of Bahrain. The two stars from Michelin, who named him one of the most renowned chefs in Italy, are apparent in all his work, where innovation and tradition, complexity and simplicity, accuracy and spontaneity are combined in the choice of dishes.

27 SEPT



**CASA PERBELLINI
CHEF GIANCARLO PERBELLINI**

Menu

Antipasto

Gambero, latte cagliato al pepe, acqua di cipollotto e gel di yuzu.

Primo

Orecchiette mantecate in bianco, sentore di sottobosco, tonno marinato e polvere di grano arso.

Secondo

Manzo rosa su sedano, finferli, pomodorini e peperoni del Cavallino.

Dolce

Perfetto al cioccolato, crumble alle nocciole, lampone e gelato alla fava toka.

**CASA PERBELLINI
CHEF GIANCARLO PERBELLINI**

Menu

Hors d'oeuvre

Shrimp, milk curd with pepper, spring onion water and yuzu gel.

First Course

Orecchiette in white cream with hints of wild herbs, marinated tuna and burnt wheat powder.

Second Course

Rare beef on a bed of celery, chanterelle mushrooms, cherry tomatoes and Cavallino capsicum peppers.

Dessert

Chocolate parfait, hazelnut crumble with raspberry and toka bean ice cream.

28 SEPT



**RISTORANTE GLAM VENEZIA
CHEF ENRICO BARTOLINI**

Menu

Antipasto

Seppia, salsa di inzimino e ristretto di crostacei.

Primo

Riso e latte, civet di sottobosco ed essenza di peperone cuneese.

Secondo

Agnello arrosto, melanzana glassata e menta.

Dolce

Cioccolato soffice, fichi e mandorle.

**RESTAURANT GLAM VENEZIA
CHEF ENRICO BARTOLINI**

Menu

Hors d'oeuvre

Cuttlefish in thick sauce with creamed shellfish.

First Course

Rice and milk, jugged wild vegetables and essence of Cuneo capsicum pepper.

Second Course

Roast lamb, glazed aubergine and mint.

Dessert

Soft chocolate, figs and almonds.



ENRICO BARTOLINI

Unico chef nella storia della Guida Michelin ad aver conquistato quattro stelle in un sol colpo, due delle quali al ristorante che porta il suo nome all'interno del MUDEC di Milano, Enrico - originario di Pescia, in Toscana - è alla guida di altri quattro ristoranti in Italia, due dei quali (il Casual a Bergamo Città Alta e la Trattoria Enrico Bartolini in Maremma) premiati a pochi mesi dalla loro apertura con la prestigiosa stella. Nel 2016 Bartolini è approdato anche nella Serenissima, dove ha aperto il Glam, nello splendido Palazzo Venart affacciato sul Canal Grande che nel 2017 ha ottenuto anch'esso la stella Michelin. Nel 2018 ha aperto il suo quinto ristorante a Cioccaro di Penango, nel Monferrato, all'interno del Relais Sant'Uffizio. Ha collaborato con numerosi brand del lusso tra cui Krug, Emirates ed Hermès, curando pop-up restaurant e menu esclusivi. A Hong Kong, sempre nel 2016, ha lanciato Spiga, nel cuore di Central, il suo primo ristorante all'estero oltre alla consulenza negli Emirati Arabi attiva dal 2014.

As the only chef in the history of the Michelin Guide to have won four stars all in one go, two of which at the restaurant bearing his name inside MUDEC in Milan, Enrico - originally from Pescia, Tuscany - is in charge of four other restaurants in Italy, two of which (Casual in Bergamo Città Alta and Trattoria Enrico Bartolini in Maremma) were awarded only a few months after opening with the prestigious star. In 2016, Bartolini also found his way to Venice, where he opened Glam in the splendid Palazzo Venart overlooking the Grand Canal which in 2017 also earned a Michelin star. In 2018, he opened his fifth restaurant in Cioccaro di Penango, Monferrato, inside the Relais Sant'Uffizio. He has worked with many luxury brands including Krug, Emirates and Hermes, in the development of pop-up restaurants and exclusive menus. In Hong Kong, again in 2016, he launched Spiga, in the heart of Central, his first restaurant abroad, as well as consulting projects in the United Arab Emirates underway since 2014.



MATTEO GRANDI

Matteo Grandi nasce a Vicenza nel 1990. Frequenta la scuola alberghiera a Verona. Dopo il diploma, decide di lasciare l'Italia ed andare all'estero per fare esperienza. Inizia la sua avventura a Shanghai e l'incontro con lo chef francese Jean Claude Fugier gli cambierà la vita, ma soprattutto la cucina. Fugier ha lavorato con Paul Bocuse e con Troisgrois. Per sei anni Matteo lo accompagnerà in diversi ristoranti della catena Park Hyatt. Prima a Shanghai, poi in Kuwait e infine in India. Nel 2013 Matteo torna in Italia dopo aver fatto bagaglio di numerose esperienze culinarie, ma anche di un modello organizzativo che in Italia raramente si trova.

Quasi per gioco si iscrive ai provini per la prima edizione italiana di Hell's Kitchen. Viene selezionato e alla fine vince. Il premio consiste nella possibilità di lavorare per tre mesi come Executive Chef al ristorante Hell's Kitchen del Forte Village Resort, in Sardegna. Lì ha la possibilità di lavorare a quattro mani con chef come Carlo Cracco, Bruno Barbieri, Emanuele Scarello, Andrea Berton, Enrico Crippa. Nel 2015 inaugura il suo ristorante Degusto, a San Bonifacio, in provincia di Verona. È lì che ha la possibilità di lasciar andare la fantasia e mettere in pratica tutto quello che ha imparato a spasso per l'Asia con, a sostenerlo, il background della tradizione della nonna e della grande cucina francese di Jean Claude Fugier.

Matteo Grandi was born in Vicenza in 1990. He attended the Hotel Management School in Verona. After earning his diploma, he decided to leave Italy and travel abroad to gain experience. He began his adventure in Shanghai where the meeting with French chef Jean Claude Fugier changed not only his life but above all his cuisine. Fugier had worked with Paul Bocuse and Troisgrois. For six years, Matteo accompanied him in several restaurants in the Park Hyatt chain. Initially in Shanghai, then in Kuwait and finally in India. In 2013, Matteo returned to Italy after expanding not only his culinary experience but also an organisational model not often seen in Italy. Almost as a sideline, he took part in the auditions for the first Italian edition of Hell's Kitchen. He was selected and eventually won the contest. The award consists in the chance to work for three months as Executive Chef in the Hell's Kitchen restaurant of the Forte Village Resort in Sardinia. There, he had the opportunity to work closely with chefs such as Carlo Cracco, Bruno Barbieri, Emanuele Scarello, Andrea Berton and Enrico Crippa. In 2015, he inaugurated his own Degusto Restaurant in San Bonifacio (province of Verona). It is here that he grasped the opportunity to set his imagination free and put into practice everything he learned travelling around in Asia, alongside the traditional background of his grandmother and the great French cuisine of Jean Claude Fugier.

29 SEPT



**RISTORANTE DEGUSTO
CHEF MATTEO GRANDI**

Menu

Antipasto

Carciofo, garganega, scampi dorati, riso soffiato.

Primo

Risotto patata e paprica affumicata.

Secondo

Garretto di vitello e sedano di Verona.

Dolce

Caffè, lamponi, grue di cacao.

**RISTORANTE DEGUSTO
CHEF MATTEO GRANDI**

Menu

Hors d'oeuvre

Artichoke, garganega white wine, stir fried scampi, puffed rice.

First Course

Risotto with potato and smoked paprika.

Second Course

Hock of veal and verona celery.

Dessert

Coffee, raspberries, cocoa grue.

Tommasi è la storia di una famiglia che si racconta attraverso il grande amore per il vino e per l'ospitalità. Una storia che dal 1902 coinvolge quattro generazioni che hanno espresso la propria passione in territori vocati all'eccellenza e che hanno fatto della qualità la propria missione.

Tommasi is the story of a family told through the deep love for wines and hospitality. A story of four generations who expressed their passion in the most suitable terroirs and made in the attainment of excellence their mission since 1902.



T
TOMMASI
FAMILY · ESTATES



LISTA VINI WINE LIST

CASEO PINOT NERO BRUT

Pinot nero 100%

TOMMASI LE FORNACI LUGANA DOC 2017

Trebbiano di Lugana 100%

TOMMASI RAFAEL VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2016

Corvina Veronese 60%
Rondinella 25%
Molinara 15%

TOMMASI RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2015

Valpolicella (VR)
Corvina Veronese 70%
Rondinella 25%
Corvinone 5%

TOMMASI CEARO ROSSO VERONA IGT 2015

Corvina Veronese 60%
Oseleta 15%
Cabernet Franc 25%

TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013

Corvina Veronese 50%
Corvinone 15%
Rondinella 30%
Oseleta 5%

CASEO MOSCATO IGT PAVIA 2017

Oltrepò Pavese (PV)
Moscatò 100%

ZAVA nasce dal talento creativo e dall'energia visionaria del suo titolare, Franco Zavarise, che nella sua officina ha saputo fondere le più avanzate tecnologie con una sapiente lavorazione artigianale del metallo. ZAVA da sempre crea prodotti di illuminazione e complementi d'arredo i cui tratti distintivi sono qualità, attenzione al design, creatività fuori dagli schemi e grande attenzione al dettaglio. Le collezioni ZAVA sono riconosciute come una vera e propria eccellenza del Made in Italy. Ogni pezzo è espressione di un'insostituibile sapienza artigiana, unita a creatività e attenzione per il design, espressione della tradizione artigianale e del legame con il territorio e la sua cultura ZAVA propone quindi una collezione di lampade di indubbia personalità, la cui singolarità sta proprio nell'incontro tra resistenza, matericità e forza espressiva del ferro e la caratteristica leggerezza impalpabile della luce.

ZAVA was created thanks to the founder, Franco Zavarise's creative talent and visionary energy: in his workshop he was able to combine advanced technology and wise craftsmanship in metalwork. From the very start, ZAVA has created lighting products and furnishings that are distinguished by high quality and design, creativity and attention to detail. The ZAVA collections are recognized for their true Italian made excellency. Every article reflects wise craftsmanship, creativity and careful design, a link between traditional craftsmanship, culture and territory. ZAVA offers a unique lighting collection whose peculiarity is the result of the combination between iron's material consistency and resistance and the light's impalpable weightlessness.



Magis, azienda veneta nata nel 1976, è oggi leader a livello internazionale nel settore del design ed esporta la propria collezione in 80 mercati in tutto il mondo. Magis collabora con molti designer di fama internazionale e molti dei suoi prodotti fanno parte delle collezioni permanenti di svariati musei. I prodotti Magis sono tutti rigorosamente 100% Made in Italy: una garanzia di alta qualità che rappresenta un principio irrinunciabile per l'azienda.

Established in 1976, Magis is nowadays a leading company in the design world, whose collection is exported to 80 countries worldwide. Magis products are developed in partnership with major international designers and many of them have become part of the permanent collections of many museums worldwide. Magis products are all 100% "Made in Italy": a guarantee of high quality, representing one of the company's greatest and most valuable assets.



THE ITALIAN STONE THEATRE



26-29 SEPT
12.00 AM TO 3.00 PM

PER INFO E PRENOTAZIONI
FOR INFO AND RESERVATIONS

ristorante@marmomac.it
T. +39 045 82 98 650

 +  = € 70 ALL INCLUSIVE