LE CANTINE



PASCAL DOQUET CHAMPAGNE

Il nostro viaggio inizia nella Côte des Blancs, terra d'elezione dello Chardonnay. Qui Pascal Doquet, vigneron indipendente, ha costruito una Maison fondata sul rispetto della natura e sull'espressione più autentica del territorio. Una produzione artigianale, essenziale e rigorosa, che interpreta lo Champagne con eleganza, precisione e una straordinaria fedeltà alle proprie origini.



DOMAINE MARC MOREY BORGOGNA

A Chassagne Montrachet, il Domaine Marc Morey è una delle storiche realtà della Borgogna. Da oltre un secolo la famiglia coltiva alcuni dei vigneti più prestigiosi della Côte de Beaune, tramandando un sapere fatto di pazienza, misura e profondo rispetto del terroir. Una Maison che continua a rappresentare l'essenza della grande tradizione borgognona.



VALLEPICCIOLA TOSCANA

Nel cuore del Chianti Classico, Vallepicciola è il simbolo di una Toscana che guarda al futuro senza rinunciare alle proprie radici. Un progetto nato dall'incontro tra innovazione, sostenibilità e valorizzazione del territorio, che in pochi anni si è affermato tra le realtà più interessanti del panorama vitivinicolo italiano.



VIBERTI GIOVANNI LANGHE

Dal 1923 la famiglia Viberti racconta il territorio di Barolo con autenticità e passione. Nelle Langhe, patrimonio mondiale UNESCO, tradizione e innovazione convivono in una filosofia produttiva che mette sempre al centro il vigneto e l'identità del Nebbiolo, dando vita a vini riconosciuti per eleganza e personalità.

BALAN
1962



CHÂTEAU BELGRAVE BORDEAUX

Tra i prestigiosi Grand Cru Classé della storica classificazione del 1855, Château Belgrave è uno dei nomi più rappresentativi dell'Haut-Médoc. Oggi, come ieri, la sua identità si fonda sull'equilibrio tra tradizione, ricerca e valorizzazione di uno dei territori più iconici del vino francese.

Summer Dreams

27 agosto 2026



Special guest
MAURIZIO AIELLO
In un confronto appassionato con
PASQUALE PALAMARO

INDACO
REGINA ISABELLA RESTAURANT



Pasquale Palamaro

Pasquale Palamaro incarna l'anima culinaria della sua isola. La sua carriera prende forma tra i fornelli del Regina Isabella, dove affina il talento a fianco di grandi nomi della cucina italiana - da Cannavacciuolo ad Alfonso Iaccarino. Nel 2009 dà vita al Ristorante Indaco, progetto ambizioso di una cucina identitaria, radicata nel mare e nella terra campana. Nel 2013 arriva la Stella Michelin, mai più persa, cui si aggiunge nel 2016 la nomina a Executive Chef di tutti i ristoranti del Resort. La sua filosofia è semplice e radicale: «vorrei far provare l'emozione di fare un tuffo in mare senza bagnarsi». Una cucina prevalentemente marinara, stupefacente, creativa ma priva di eccessi, dove ogni piatto è un paesaggio da abitare.



Maurizio Aiello

Maurizio Aiello è un attore e personaggio televisivo italiano, tra i volti più noti della fiction nazionale. Ha raggiunto il grande pubblico grazie al ruolo del magistrato Alberto Palladini nella storica soap Un Posto al Sole, interpretazione che lo ha reso uno degli attori più amati della televisione italiana. Nel corso della sua carriera ha preso parte a numerose fiction di successo e produzioni cinematografiche, distinguendosi per uno stile interpretativo elegante e misurato. Parallelamente all'attività artistica, è impegnato nella valorizzazione del territorio campano attraverso iniziative culturali ed enogastronomiche, promuovendo le eccellenze del Made in Italy. La sua presenza a eventi dedicati al gusto e alla cultura contribuisce a creare un dialogo autentico tra spettacolo, tradizione e alta cucina.

il menù

L' APERITIVO
di Pasquale Palamaro

Pescato del giorno al sale
Montanara ai tre pomodori
Shabu shabu di manzo salsa verde e porcini
Carpaccio di cernia cetriolo e pesca tabacchiera

Champagne Arpège Blanc de Blancs 1er Cru Brut Nature - Pascal Doquet

L' ANTIPASTO
di Pasquale Palamaro

Catalana di astice blu

Toscana Bianco IGT 2024 - Vallepicciola

IL PRIMO
di Maurizio Aiello

Calamarata a modo mio

Chassagne-Montrachet 1er Cru En Virondot 2023 - Marc Morey

IL SECONDO
di Pasquale Palamaro

Spiedo di pezzogna foie gras e carote marinate al Martini Dry

Barolo DOCG Buon Padre 2022 - Viberti

Haut Médoc Grand Cru Classè 2017 - Château Belgrave

IL DESSERT
di Nello Iervolino

Passato presente e futuro

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2019 - Vallepicciola



Pasquale Palamaro

Pasquale Palamaro incarna l'anima culinaria della sua isola. La sua carriera prende forma tra i fornelli del Regina Isabella, dove affina il talento a fianco di grandi nomi della cucina italiana - da Cannavacciuolo ad Alfonso Iaccarino. Nel 2009 dà vita al Ristorante Indaco, progetto ambizioso di una cucina identitaria, radicata nel mare e nella terra campana. Nel 2013 arriva la Stella Michelin, mai più persa, cui si aggiunge nel 2016 la nomina a Executive Chef di tutti i ristoranti del Resort. La sua filosofia è semplice e radicale: «vorrei far provare l'emozione di fare un tuffo in mare senza bagnarsi». Una cucina prevalentemente marinara, stupefacente, creativa ma priva di eccessi, dove ogni piatto è un paesaggio da abitare.



Maurizio Aiello

Maurizio Aiello è un attore e personaggio televisivo italiano, tra i volti più noti della fiction nazionale. Ha raggiunto il grande pubblico grazie al ruolo del magistrato Alberto Palladini nella storica soap Un Posto al Sole, interpretazione che lo ha reso uno degli attori più amati della televisione italiana. Nel corso della sua carriera ha preso parte a numerose fiction di successo e produzioni cinematografiche, distinguendosi per uno stile interpretativo elegante e misurato. Parallelamente all'attività artistica, è impegnato nella valorizzazione del territorio campano attraverso iniziative culturali ed enogastronomiche, promuovendo le eccellenze del Made in Italy. La sua presenza a eventi dedicati al gusto e alla cultura contribuisce a creare un dialogo autentico tra spettacolo, tradizione e alta cucina.

il menù

L' APERITIVO
di Pasquale Palamaro

Pescato del giorno al sale
Montanara ai tre pomodori
Shabu shabu di manzo salsa verde e porcini
Carpaccio di cernia cetriolo e pesca tabacchiera

Champagne Arpège Blanc de Blancs 1er Cru Brut Nature - Pascal Doquet

L' ANTIPASTO
di Pasquale Palamaro

Catalana di astice blu

Toscana Bianco IGT 2024 - Vallepicciola

IL PRIMO
di Maurizio Aiello

Calamarata a modo mio

Chassagne-Montrachet 1er Cru En Virondot 2023 - Marc Morey

IL SECONDO
di Pasquale Palamaro

Spiedo di pezzogna foie gras e carote marinate al Martini Dry

Barolo DOCG Buon Padre 2022 - Viberti

Haut Médoc Grand Cru Classè 2017 - Château Belgrave

IL DESSERT
di Nello Iervolino

Passato presente e futuro

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2019 - Vallepicciola