

A close-up, high-angle photograph of a chef with a beard and short dark hair, wearing a white chef's coat with black piping. He is looking down intently at a white plate of food. The background is a kitchen with blurred bottles and shelves. The lighting is soft and focused on the chef and his work.

## CHEF ALESSIO BERIONNI

Alessio Berionni, born in 1991 in a small town in the heart of Umbria, Gualdo Tadino, he graduated from the Assisi hotel school and started working in the best restaurants in his area. At the age of 17 he moved to England in South London, where he began to pursue his passion for cooking and perfection. After years of sacrifice he began to hold important positions in starred restaurants such as Gringling Gibbons 3 Michelin stars, worked along side Alaine Ducasse, Gordon Ramsay, and Country luxury houses such as Stapleford Park 2 Michelin stars. In 2019, after having created not only a cultural and working background, but a fantastic family, and while leaving a piece of his heart, he decided to return to his country and get involved as a Personal Chef, successfully reaching yet another goal.



# **TUSCAN FRESHNESS**

## **LUNCH**

### **Starter**

Confit Heirloom Tomatoes, Tuscan Buffalo Mozzarella  
Pine-Nuts and Basil Salsa

### **Main Course**

Handmade Pici with Sheep Cheese, Black Pepper and  
“Coscia” Pears

### **Dolce**

My Interpretation of a Stunning Tiramisu



# **TYRRHENIAN SEA**

## **LUNCH**

### **Starter**

Marinated Stone-Bass Fillet, Cabbage and Lemon  
Mayonnaise

### **Main Course**

Turmeric Risotto, Trasimeno Prawns and Cured Egg Yolk

### **Dessert**

Tuscan Chocolate and Sea Salt Flakes



## **MAREMMA**

### **LUNCH**

#### **Starter**

Pan Seared Chicken Livers, Herbs and Rye Bread

#### **Main Course**

Tagliatelle, Wild Boar Ragout and Rosemary Oil

#### **Dessert**

Creme Patisserie Tart, Vanilla and Pine-Nuts



# **EUPHORIA**

## **DINNER**

### **Starter**

Sea Bass Ceviche, Confit Tomatoes, Chard and Aromatic Herbs

### **Main Course**

Black Cod Loin, Pappa Al Pomodoro, Basil and Olive Dust

### **Dessert**

Dark Chocolate mousse and cocoa tart with salted caramel



# **SIMBIOSI**

## **DINNER**

### **Starter**

62°C Duck Egg, Soft Quail Egg, Salmon and Lump Eggs

### **First Course**

Cappelli of Roasted Coffee Rooster, Jus and Thyme

### **Second Course**

Sous Vide Beef Fillet, Lovage, Black Garlic, Shallots and Goat's Air

### **Dessert**

Dark Chocolate Parfait, Salted Caramel and Tarragon Curd



# CONOSCENZA

## DINNER

### Starter

Butternut Squash Veloutè, Toasted Pumpkin Seed, Truffle and Coriander

### First Course

Pistachio Fettuccine, Mortadella Emulsion and Leek Powder

### Second Course

Sous Vide Piglet Shoulder, Burnt Apple Puree, Tenderstem and Peanut Crumble

### Dessert

Yogurt Mousse, Mango Puree and Tonka Bean Meringue



## **ALL GREEN**

### **VEGETARIAN**

#### **Starter**

Smoked Aubergine Caviar, Roast Celeriac and Beetroots

#### **Main Course**

Egg Yolk Stuffed Ravioli, Truffle and Dill

#### **Dessert**

Sweet Goat's Cheese Curd, Mandarin, Dark Cocoa and  
Juniper Jus

*(All dishes can be adapted for vegan)*

**ITALIANO**

A close-up portrait of Chef Alessio Berionni, a man with a beard and mustache, wearing a white chef's jacket with black trim and a black apron. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is dark and out of focus.

## CHEF ALESSIO BERIONNI

Mi chiamo Alessio Berionni sono nato in un piccolo paese dell'umbria, Gualdo Tadino. Sono sempre stato appassionato della cucina, così' decisi di frequentare la scuola alberghiera di Assisi.

Così' all'età di 18 anni sono partito per il Regno Unito, per intraprendere la mia passione culinaria e il sogno di lavorare affianco chef stellati.

Iniziai la mia esperienza in piccoli ristoranti nel sud di Londra, poi cominciarono ad arrivare le prime esperienze in posti stellati come l'hotel Stapleford Park come head chef e al ristorante Sat Bain di Nottingham tre stelle Michelin e nel Gastropub Berkley's arms dove ho avuto il mio riconoscimento con il Bib Gourmand. Nel 2013 incontrai quella che oggi è mia moglie con la quale abbiamo avuto 2 bambini stupendi, ma questo non ha fatto altro che incoraggiare ancora di più fino a diventare quello che sono oggi uno chef privato con la passione per l'alta cucina con un bagaglio culturale e gastronomico ben formato.



# **FRESCHEZZA TOSCANA**

## **IL PRANZO**

### **Antipasti**

Pomodori Ramati Confit, Mozzarella di Bufala Toscana,  
Pinoli e Salsa di Basilico

### **Portata Principale**

Pici Fatti a Mano Cacio, Pepe Nero e Pere "Coscia"

### **Dolce**

La Mia Interpretazione di Tiramisù



# **MAR TIRRENO**

## **IL PRANZO**

### **Antipasti**

Filetto di Ombrina Marinato, Cavoli e Maionese di Limone

### **Portata Principale**

Risotto alla Curcuma, Gamberi del Trasimeno e  
Tuorlo d'uovo Marinato

### **Dolce**

Cioccolato Coltivato toscano e Fiocchi di Sale



## **MAREMMA**

### **IL PRANZO**

#### **Antipasti**

Fegatini di Pollo Scottati, Erbe e Pane di Grano Arso

#### **Portata Principale**

Tagliatelle, Ragout di Cinghiale e Olio Al Rosmarino

#### **Dolce**

Tortina con Crema Pasticciera, Vaniglia e Pinoli



# **EUFORIA**

**CENA**

## **Antipasti**

Ceviche di Branzino, Pomodorini Confit, Biete e Erbe Aromatiche

## **Portata Principale**

Filetto di Merluzzo Nero, Pappa al Pomodoro, Basilico e Polvere di Olive

## **Dolce**

Mousse al cioccolato fondente, tart al cacao e caramello al sale



# **SIMBIOSI**

## **CENA**

### **Antipasti**

Uovo D'oca 62°C, Uova di Quaglia, Uova di Salmone e Lompo

### **Primo Corso**

Cappelli di Cappone Arrosto al Caffè, Succo di Cottura e Timo

### **Secondo Corso**

Filetto di Manzo, Levistico, Aglio Nero, Scalogni e Aria di Capra

### **Dolce**

Parfait al Cioccolato Fondente, Caramello Salato e Dragoncello



# CONOSCENZA

## CENA

### Antipasti

Vellutata di Zucca, Semi di Zucca Tostati, Tartufo e Coriandolo

### Primo Corso

Fettuccine ai Pistacchi Emulsione di Mortadella e Polvere di Porro

### Secondo Corso

Spalla di Maialino Cotta a Bassa Temperatura, Purea di Mele Bruciate, Broccoletti e Crumble di Arachidi

### Dolce

Mousse di Yogurt, Purea di Mango e Meringa Alle Fave di Tonka



## **ALL GREEN**

### **VEGETARIANO**

#### **Antipasti**

Caviale di Melanzana Affumicata, Arrosto di Sedano-Rapa e  
Assiette di Rape Rosse

#### **Portata Principale**

Ravioli Ripieni al Tuorlo d'uovo, Tartufo e Aneto

#### **Dolce**

Curd di Capra Dolce, Mandarini, Cacao Amaro e Succo di  
Ginepro

*(Tutti i piatti possono essere adattati per vegani)*