



[Da Roma a viale Ceccarini: in 'salotto' arriva lo chef stellato Daniele Lippi](#)

Lunedì 13 maggio nuovo appuntamento con le “cene a quattro mani” organizzate da Luciano Colono, patron del Victor Lounge

La cucina stellata torna a fare tappa in viale Ceccarini.

Prosegue, infatti, il format delle cene “a quattro mani” al Victor Lounge ideate dal suo patron Luciano Colono con l’obiettivo di portare le eccellenze della ristorazione italiana nel cuore del ‘salotto’ di Riccione.

Lunedì 13 maggio sarà la volta di un esclusivo menù curato dallo chef Daniele Lippi, alla guida del ristorante Acquolina di Roma (due stelle Michelin).

Daniele Lippi, classe 1990, è cresciuto alla scuola dei fratelli Troiani, per 9 anni presso il ristorante il Convivio, dal 2015 ne diventa Head Chef e perfeziona il suo stile con varie "incursioni" ai vertici del panorama stellato internazionale, da Yannick Alléno al Pavillion Ledoyen, tre stelle a Parigi, passando poi per Piazza Duomo, ristorante tre stelle Michelin di Enrico Crippa e della famiglia Ceretto ad Alba; un'esperienza importante con lo chef Grant Achat, al ristorante Alinea di Chicago ed infine in Spagna con Paolo Casagrande al ristorante tre stelle Lasarte di Martin Bersategui. Nel 2019 Lippi arriva al ristorante Acquolina, a Roma, come Head Chef, e mantiene il macaron Michelin precedentemente conquistato dal Ristorante. **Nel 2022 ottiene anche la seconda stella.**

Come da tradizione, Lippi curerà un menù esclusivo, **realizzato in tandem con lo chef 'padrone di casa', Fernando Squitieri.**

Il tutto accompagnato, come sempre, dalla ricca e selezionata proposta di beverage targata Victor Lounge.

Il menù della serata

BENVENUTO (Chef Daniele Lippi)

- Wafer di patate e baccalà, cipolla rossa in carpione
- Lattuga, hummus di pistacchi e caviale di trota

BENVENUTO (Chef Fernando Squitieri)

- Tacos di rapa rossa, ricciola, aneto e gel di ponzu

In abbinamento: Ferrari Perlé

ANTIPASTO (Chef Daniele Lippi)

- Topinambur come un carciofo

In abbinamento: Giulio Ferrari 2012

PRIMO (Chef Daniele Lippi)

- Spaghettono alla marinara di rose

In abbinamento: Giulio Ferrari rosé

SECONDO (Chef Fernando Squitieri)

- Guancia di manzo, scampi, yogurt e aglio nero

In abbinamento: Bruno Lunelli

PRE DESSERT (Chef Fernando Squitieri)

- Pavlova al pomodoro

DESSERT (Chef Daniele Lippi)

- Terra arida

PICCOLA PASTICCERIA (Chef Fernando Squitieri)

- Ricotta e visciole
- Bacio di dama

In abbinamento: Ferrari Maximum Demi-sec