

# mc hg

MONTE  
CARLO  
HOSPITALITY  
GROUP





Monte Carlo Hospitality Group è una collezione di ristoranti in cui si respira la vocazione all'arte dell'accoglienza rivolta ad un pubblico di alto profilo: una cultura dell'eccellenza maturata a Monaco, capitale mondiale del glamour e poi tradotta a New York.

Da sempre orientato al lusso, il primo tassello del progetto è stato Rampoldi, storico ristorante monegasco la cui iconica eleganza è divenuta un marchio distintivo del gruppo.

Qui lo chef e partner Antonio Salvatore ha saputo sposare la sapienza della tradizione italiana con l'ottica cosmopolita che caratterizza la sua alta cucina mediterranea. Luogo di massima espressione della sua inventiva è La Table d'Antonio Salvatore, un'esperienza di fine dining d'avanguardia insignita della Stella Michelin.



◀ Ekaterina Verozub – Proprietaria di Monte Carlo Hospitality Group  
Antonio Salvatore – Brand Chef e socio



Timone creativo del gruppo, lo chef ha sviluppato un approccio personale alla ristorazione in cui sono fondamentali lo spirito di squadra e una scrupolosa attenzione alla qualità, che declina anche nelle altre insegne da lui firmate. Il legame speciale tra due città emblema del jet set ha facilitato l'espansione da Monte Carlo a New York, concretizzato con Casa Limone e Atlantic Grill: MCHG è diventato così il brand leader del Principato nella metropoli americana. E sarà ancora la Grande Mela il prossimo palcoscenico del gruppo, che nel 2023 inaugurerà Rampoldi New York.



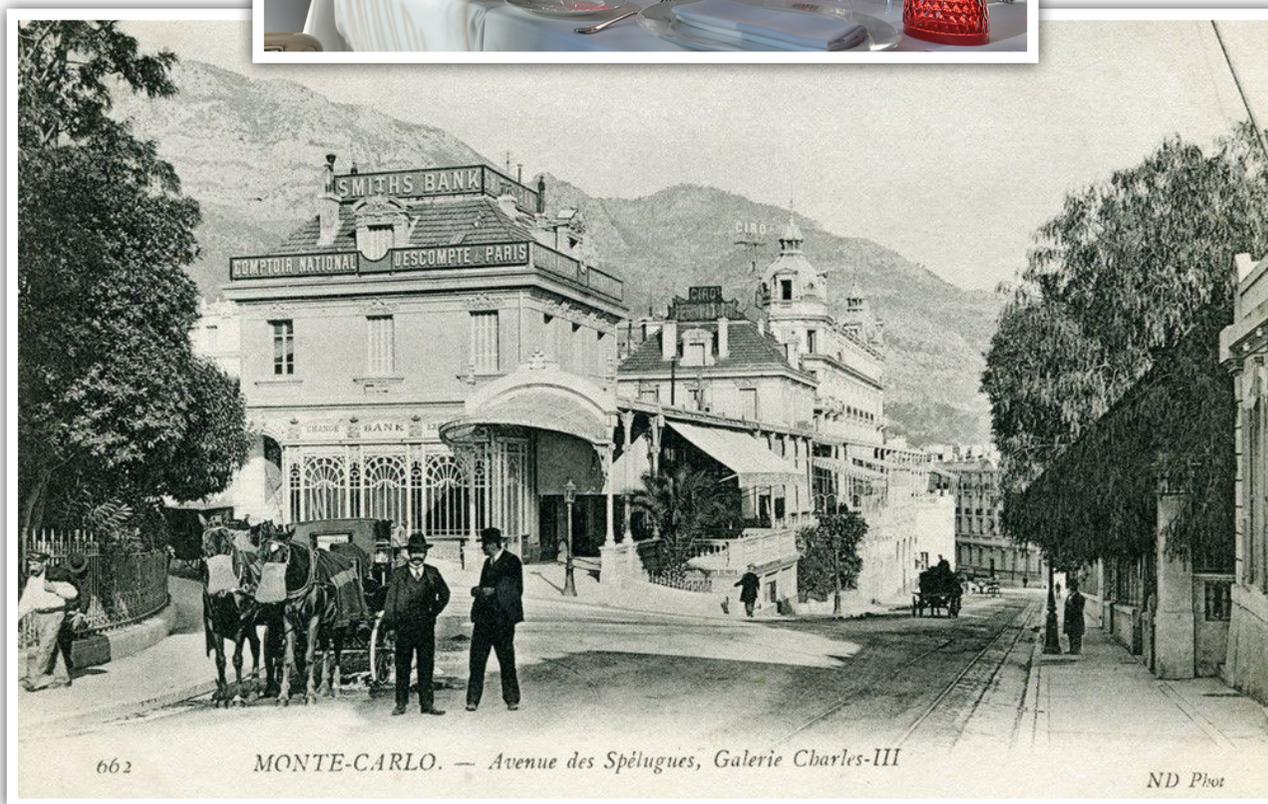
MONTE CARLO



## RAMPOLDI

### LA STORIA

Situato all'angolo tra Place du Casino de l'Opéra e l'Hôtel de Paris, Rampoldi è uno dei primi ristoranti del Principato di Monaco. Aperto nel 1946, in pochi anni è diventato un'istituzione storica della piccola ma influente città-stato della Riviera provenzale, tra gli edifici neobarocchi e le scintillanti fontane della Carré d'Or. In questa serena piazza baciata dal sole e dalla brezza mediterranea, il locale ha visto avvicinarsi ai suoi tavoli i più illustri personaggi dell'élite internazionale



MONTE CARLO



La sua fama di luogo di ritrovo del bel mondo ha continuato a crescere: attirati dalla cucina sublime e dall'atmosfera vivacemente raffinata magnati, artisti e reali di ogni nazione hanno lasciato il segno del loro passaggio nel Livre d'or, appositamente pensato per raccogliere le memorie e le testimonianze degli ospiti.

Chef di Rampoldi dal 2016, Antonio Salvatore ha trovato l'ambiente ideale per esprimere liberamente tutto il suo talento.



MONTE CARLO

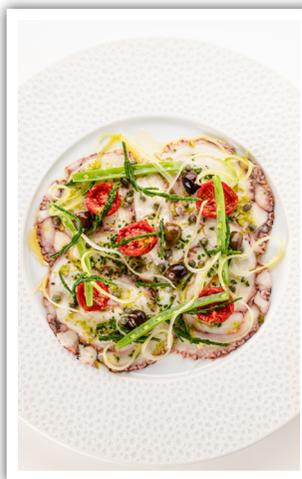


## RAMPOLDI OGGI

Nella sala riecheggia ancora la vivace atmosfera di un tempo a cui si sovrappone una nuova energia. Lo chef Antonio Salvatore ha infatti ridefinito i paradigmi dell'alta cucina mediterranea con innovativi accenti italo-francese.

Il menu concentra colori e profumi intensi della Cote d'Azur e del Sud Italia in vivido affresco di sapori. Il sapiente equilibrio tra sobrietà ed estro artistico è stato la formula vincente per conquistare il pubblico locale e non, andando a definire uno stile detto New Monegasque.

Lo chef ha elaborato i piatti a partire dal dialogo continuo con migliori fornitori tra la Liguria e la Provenza, a cui integra materie prime dell'Italia Meridionale e spunti da tutto il mondo, determinati dal suo percorso lavorativo internazionale.



MONTE CARLO



Il recente rinnovo del locale ha ripreso il modello che ha reso Rampoldi tanto popolare tra le personalità del jet set: un lusso sempre elegante, un design senza tempo e finiture di pregio. Incantati dal luminoso riflesso dei lampadari di Murano sui marmi di Carrara, i clienti possono già prefigurare l'esperienza gustativa che li attende. Il dehors riscaldato si affaccia sulla Carré d'Or ed è parte integrante della vita monegasca e dei suoi eventi mondani: è smantellato solo al passaggio dell'annuale Gran Premio, che si può seguire seduti alla terrazza panoramica.

La cantina è una preziosa collezione enoica che racchiude oltre 300 referenze in tutto il mondo per servire al tavolo la bottiglia più rara e prestigiosa. Ad accompagnare la proposta classica del Rampoldi è stata aperta La Table d'Antonio Salvatore, ristorante stellato con pochi ambiti coperti e un concept d'avanguardia. Fil rouge tra i due è la meticolosa ricerca dell'eccellenza e un'eleganza senza rivali.



MONTE CARLO

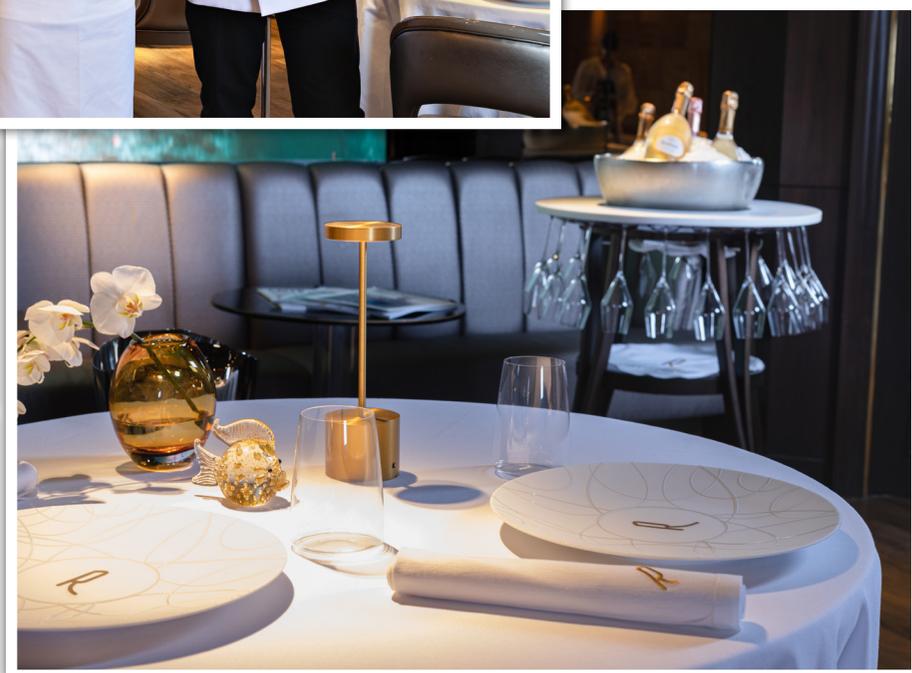
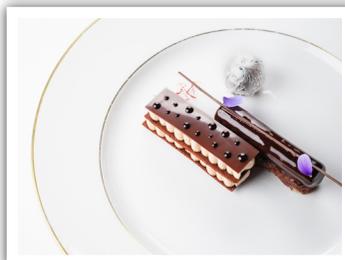


LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE  
au Rampoldi

# LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE

Nata dall'esigenza di affermare un'idea personale di ristorazione, La Table d'Antonio Salvatore apre nel settembre 2020. Dopo soli 4 mesi viene insignita della prima Stella Michelin, a riconoscimento del valore di una proposta gastronomica rivolta al futuro che coltiva l'ambizione di scriverlo in prima persona.

La creatività dello chef Salvatore rielabora sapientemente i sapori della cultura culinaria italiana secondo un approccio sinestesico. Tonalità brillanti, forme accattivanti e profumi intensi si mescolano a creazioni uniche nel loro genere, opere d'arte in cui convergono metodi tradizionali e soluzioni innovative. Ogni assaggio è l'occasione per immergersi in una dimensione sensoriale avvincente e riservata a pochi: questa filosofia è esemplare della vera essenza del lusso, insita nella natura artistica del menu e nel carattere irripetibile dell'esperienza.





Ricavata in quella che in precedenza era la Cave Cigar nel piano interrato del Rampoldi, La Table d'Antonio Salvatore mantiene un aspetto riservato e prevede solo 15 coperti. Sulle pareti sono disposti 40 forzieri in legno che compongono un avvolgente motivo stile Art Déco: ciascuno è riservato ad un membro dell'esclusivo Club del Sigaro che annovera nomi d'alto profilo. Lo sfarzo è ripreso anche dai ricercati giochi di luce multimediali che costruiscono un'atmosfera dal fascino incomparabile.



NEW YORK



## CASA LIMONE

Portare il sole del Sud Italia nel centro di New York: un azzardo riuscito con successo quello del gruppo MCHG e della sua prima impresa oltreoceano, Casa Limone. Aperta nel 2021, è presto diventata una meta favorita dai cultori della cucina italiana e dai nostalgici che desiderano riassaporarla anche a 7000 km di distanza. La mano stellata di Antonio Salvatore ha guidato la stesura del menu e con i suoi standard impareggiabili firma piatti autentici e di impronta contemporanea



NEW YORK



La prima fonte di ispirazione è certamente la sua terra natale, la Basilicata, ma Casa Limone è un omaggio al Sud nel suo insieme e proprio per questo ne importa direttamente le materie prime d'eccellenza. L'offerta comprende i principali classici del patrimonio culinario meridionale, un assortimento della migliore pasta fatta a mano, di saporite pizze e focacce cotte nel forno a legna e di secondi della tradizione con un flair attuale. La notevole selezione di vini è rappresentativa del territorio e dei principali maestri della vinificazione del Belpaese. Dai fragranti cornetti con il caffè ai cocktail serali creati ad hoc, Casa Limone racchiude in un assaggio la Dolce Vita che tanto incanta la clientela statunitense.



NEW YORK

*Casa Limone*  
IN THE CITY



Progettata con attenzione, la sala si ispira ai colori delle estati mediterranee, con un'eleganza che preserva intatta il calore dell'accoglienza italiana. L'ambiente rievoca la suggestione di un'assolata terrazza sulle coste del mare di mezzo: merito del blu elettrico delle sedute di velluto, dei motivi variopinti sulle maioliche siciliane e delle ceramiche amalfitane fatte su misura. Ogni dettaglio fa la differenza nel definire quest'esperienza altamente immersiva: la cultura millenaria del Mezzogiorno incontra così la frenesia cittadina di Midtown.

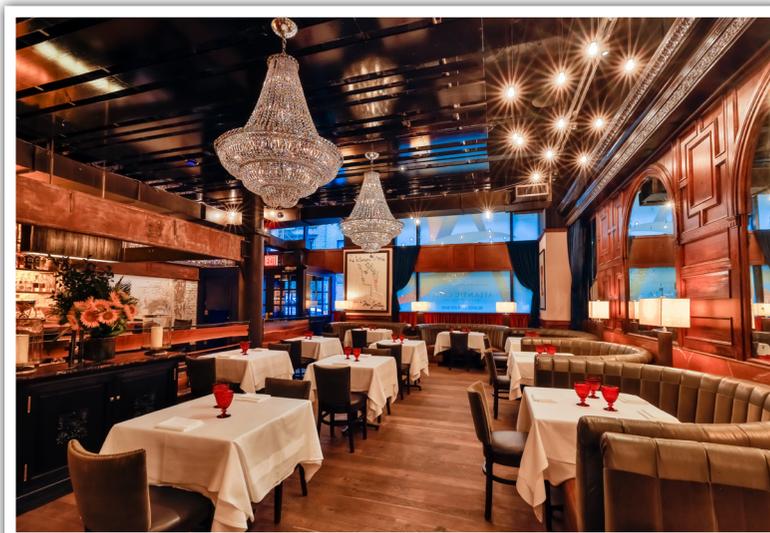


NEW YORK

• ATLANTIC GRILL •  
BORN IN NEW YORK 1998

## ATLANTIC GRILL

A fronte del fortunato esordio con Casa Limone, il gruppo MCHG ha intrapreso un nuovo progetto nella Grande Mela e nel 2021 ha rilevato dal Landry's Group una storica insegna: Atlantic Grill. Oggi il ristorante ha una nuova veste e un nuovo menu a cura dello chef Salvatore che ha immaginato una brasserie di lusso in cui la semplicità trova una dimensione sofisticata. Attingendo dal suo bagaglio personale, lo chef ha impresso una traccia mediterranea al concept che ha sempre contraddistinto il locale: una cucina di pesce fresco. La carta delinea uno stile fusion che propone il pescato declinato in sashimi, in carpaccio, alla griglia e in tante eclettiche preparazioni in cui la costante è la freschezza della materia prima. Dopo aver scandagliato le profondità dell'Oceano e l'azzurro del Mare Nostrum, Atlantic Grill presenta solo i migliori prodotti ittici.



NEW YORK

• ATLANTIC GRILL •  
BORN IN NEW YORK 1998

Non mancano anche le proposte di carne, con una selezione dei più pregiati tagli e un tocco etnico che strizza l'occhio al cosmopolita pubblico americano. L'offerta enoica spazia dagli innovativi produttori del Nord e Sud America agli antichi viticoltori europei, fino alla ricerca dell'etichetta più esclusiva. Questo contesto di elegante e vibrante convivialità porta l'inconfondibile firma di MCHG che ha predisposto tutti i tasselli per una serata perfetta nei pressi del Lincoln Center, tra Broadway e Central Park, nel cuore pulsante della città. Gli scintillanti lampadari e i caldi rivestimenti di legno segnano una continuità con il passato, testimoniata anche dalle foto esposte alle pareti raffiguranti la storia di un locale da sempre caro ai newyorkesi che oggi rivive di una luce nuova.

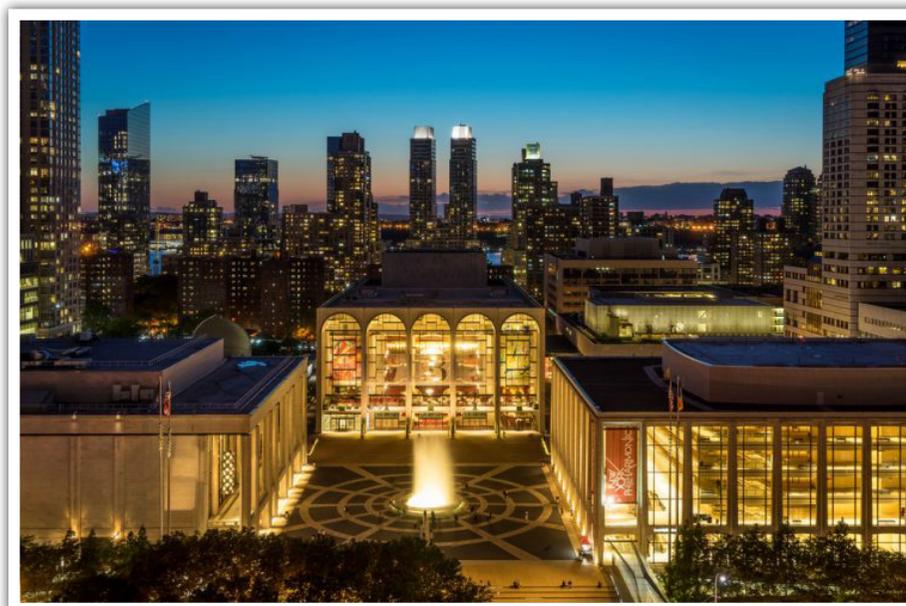


NEW YORK



## RAMPOLDI NEW YORK

Il 2023 proietta Antonio Salvatore in una nuova avventura con l'apertura di Rampoldi New York, terza insegna del Gruppo negli Stati Uniti. Il progetto in cantiere realizza una grande ambizione: ricreare la classe del fine dining made in Monaco e un respiro della Côte d'Azur in una città d'importanza cruciale nel mercato del lusso. Il nuovo indirizzo si troverà nei pressi del Lincoln Centre, il più importante hub di arti performative al mondo. Questa posizione strategica permette di rivolgersi ad un pubblico con una spiccata sensibilità artistica, abituato a ricercare la bellezza in ogni aspetto: quale tavola migliore per apprezzare sublimi creazioni culinarie se non quella di Rampoldi? Gli interni replicano lo stile della sede monegasca con numerosi richiami architettonici, gli iconici marmi, le arcate a specchio e i lampadari di Murano. Non mancheranno aspetti volti invece a contraddistinguerlo dalla sorella europea e armonizzarlo con il glamour della metropoli, in continuo movimento.



NEW YORK



## COOK 4 YOU

Con la sua prima app, MCHG ha dato vita ad un innovativo format che rivoluziona la normale concezione di delivery per garantire la completa personalizzazione dei piatti. Il menu accontenta i gusti più esigenti e fantasiosi: una serie di ricette base possono essere adattate a piacere, attingendo dalla selezione di ingredienti di primissima qualità a disposizione. Ogni cliente può ritagliare il suo ordine su misura, basandosi sulle sue preferenze e riceverlo comodamente all'indirizzo di consegna. È una formula espressa che punta sugli stessi principi che contraddistinguono l'alta cucina dei ristoranti del gruppo MCHG: l'app è un vero e proprio chef privato, per una cena speciale, una serata di relax o un pranzo in ufficio diverso dal solito. Tutto questo è possibile grazie all'organizzazione di una serie di dark kitchen, istruite appositamente dallo chef Antonio Salvatore e predisposte esclusivamente per questo servizio. Una dinamica rete logistica consentirà di raggiungere ogni angolo degli USA: Cook 4 You è il pioniere del delivery gourmet.

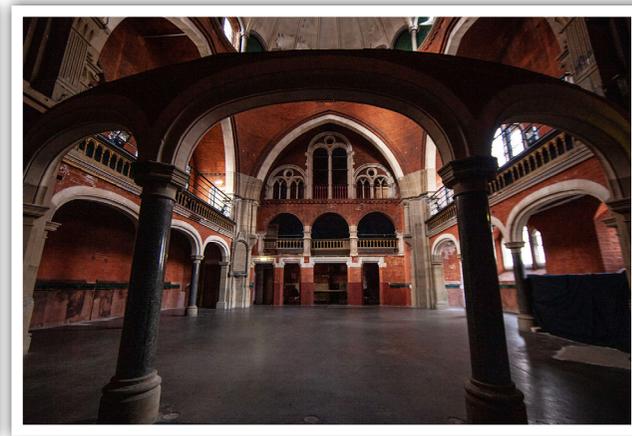
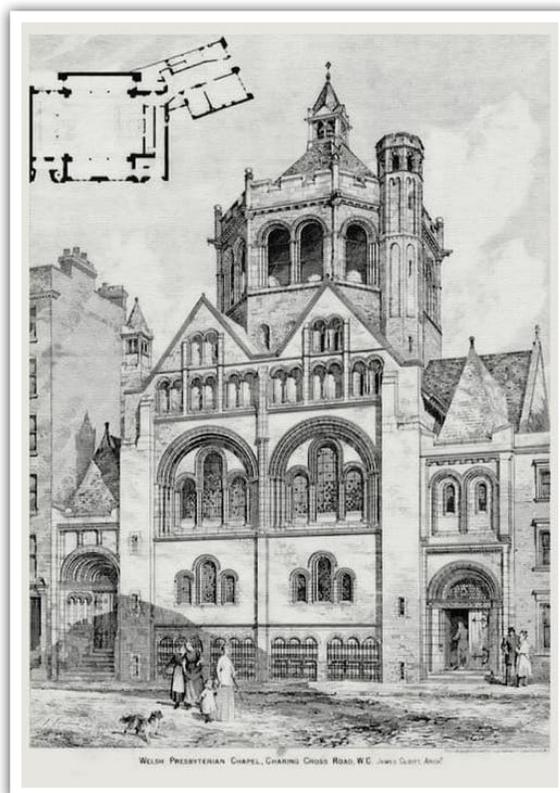


LONDRA

## CHARITY

L'impegno di Monte Carlo Hospitality Group per la promozione culturale si traduce nella partnership stretta da anni con l'organizzazione artistica londinese Stone Nest: una piattaforma dove artisti visionari ed eclettici possono esprimersi liberamente. Ricavato all'interno di una cappella presbiteriana sconsacrata, lo spazio performativo di Stone Nest è un flessibile palcoscenico per spettacoli teatrali, letterari e musicali, eventi e workshop. Tutt'ora in fase di restaurazione, la splendida architettura vittoriana trova nuova vita come accogliente ritrovo culturale, a disposizione delle esigenze creative di interpreti interdisciplinari e sperimentali. Questo spirito di condivisione artistica continua anche in Below The Nest, bar al piano inferiore dall'atmosfera nostalgica e bohemien in cui hanno luogo esibizioni musicali aperte a pochi.

**STO**  
**NE**  
**NE**  
**ST**





## ANTONIO SALVATORE

Dalla Basilicata al Principato di Monaco, lo chef Antonio Alfredo Salvatore ha conciliato con successo due mondi diversi, intrecciando colori e profumi mediterranei con una classe e uno spirito cosmopolita che ha subito conquistato i monegaschi. Nato nel borgo medievale di Guardia Perticara, grazie alla sua famiglia coltiva fin da piccolo l'amore per la musica e la cucina. Sceglie quest'ultima e con una determinazione incredibile per la sua giovane età intraprende gli studi alberghieri lontano da casa. Dopo la formazione in patria si è perfezionato in prestigiose realtà internazionali: dai primi fondamentali ingaggi a Londra e alle Canarie approda a Madrid, nello stellato El Chaflán di Juan Pablo Felipe.

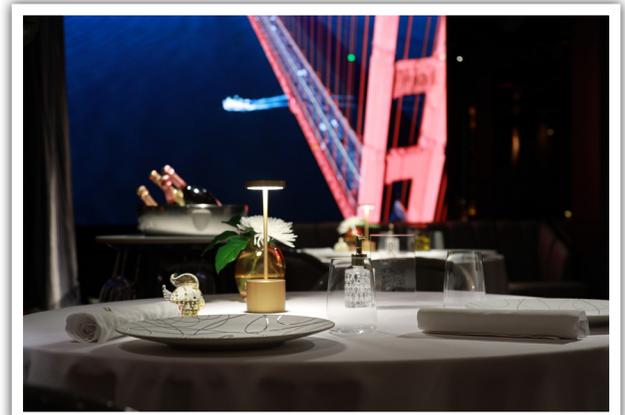


Dopo un'importante parentesi come chef nell'Ambasciata d'Italia a Mosca, rimane in Russia per anni, lavorando nelle principali istituzioni dell'alta ristorazione italiana. Il desiderio di affermare la propria idea di cucina, maturata con la varietà delle sue esperienze, lo spinge nel 2016 ad accettare la proposta di diventare Executive chef e socio di Rampoldi a Monte Carlo. Qui ha messo a punto uno stile culinario definibile *New Monegasque*: italiano nelle origini e temperato dalla tecnica francese, è un connubio di arte e eleganza.





In parallelo nel 2020 formula un progetto in cui esprimersi liberamente: La Table d'Antonio Salvatore, tempio della creatività e dell'esaltazione della materia prima. La fondatezza della sua intuizione è stata presto riconosciuta dalla stella Michelin. Da sottolineare come la sua carriera internazionale non gli abbia mai fatto dimenticare le sue origini: la ricchezza dei suoi ricordi ha continuato a ispirarlo negli anni e si riscontra tutt'oggi in ognuno dei ristoranti da lui firmati.





**mc**hg  
MONTE  
CARLO  
HOSPITALITY  
GROUP

## CORRIERE DELLA SERA

**Guida Michelin Francia, chi è Antonio Salvatore, lo chef lucano premiato con una stella**

DI ALESSANDRA DAL MONTE

**La Rossa d'Otralpe ha inserito il cuoco italiano tra le 54 insegne neostellate del 2021: il suo ristorante a Montecarlo propone una cucina stagionale e mediterranea**



È arrivato a Montecarlo nel 2016, a 30 anni, dopo esperienze in Spagna, Inghilterra e in Russia. Ha preso le redini del ristorante Rampoldi, da 70 anni storica insegna di cucina mediterranea nel Principato, impostandoci al menu un tocco fortemente italiano. Ma è con il format inaugurato a

## elite traveler

RESPONSIBLE LUXURY LIFESTYLE

### Chef Antonio Salvatore Opens Casa Limone in New York

Restaurant of the Week: The head chef at Monaco's iconic Rampoldi brings Southern Italy to Midtown.

BY EMMA AL-MOUSAWI | JULY 7, 2021



So far, 2021 has been a big year for Italian chef Antonio Salvatore. First came a Michelin star for La Table d'Antonio Salvatore at Rampoldi, his intimate five-table gourmet eatery in the former cigar lounge of Monaco's historic Franco-Italian restaurant, Rampoldi. Now Salvatore — along with the backing of the Monte Carlo Hospitality Group — has set his sights stateside, opening his first US restaurant: Casa Limone, in Manhattan.

Just a stone's throw from Rockefeller Center, Salvatore's US debut leaves the Monegasque and French influences of Rampoldi at the door. Casa Limone is all about the bright and zesty flavors of Southern Italy. Paying homage to the Mezzogiorno cuisine he was reared on in the region of Basilicata and its ingredient-rich neighbors, the young chef aims to transport the sights, smells and tastes of his homeland to East 49th Street.

A casual yet elegant atmosphere awaits diners within the two-story eatery; a strong start to the Monte Carlo Hospitality Group's US expansion. Not content to stop at Casa Limone, the group is set to reinvigorate New York's Atlantic Grill and launch Rampoldi New York in 2022, where Salvatore is also set to play a leading role.

## Forbes Cuisine

The only, the best commitment  
to a better restaurant world,  
in the restaurant and chef's life.

Chef Antonio Salvatore, Rampoldi



## Forbes

### 2 Enticing Mediterranean Spots Enter New York's Reenergized Dining Scene

Luarte Werner Contributor @ Travel

Forbes-magazine, being founded and experienced around the world



13 blocks north, Antonio Salvatore, the Michelin starred chef of Monaco restaurant Rampoldi and its chef's table subset La Table d'Antonio Salvatore, debuted in New York by opening Casa Limone in early June steps away from Rockefeller Center. The focus here is southern Italy, specifically his home region Basilicata and surrounding regions Puglia, Calabria, Campania and the island of Sicily, but it's far from the familiar version of a red sauce restaurant the complexity in the cooking matches the vibrancy of the flavors.

## LA VIEUX pizza

TOUJOURS LA RESTAURATION ITALIENNE

### ouverture LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE

#### Antonio Salvatore. Le nouveau Prince de Monaco

Chef de Rampoldi depuis 2016, l'ouverture d'une telle table à New York est un événement gastronomique et culturel.

Il s'agit d'un chef de 30 ans, originaire de la région de Basilicata, en Italie, qui a travaillé pendant des années dans des restaurants de renom à Monaco, à Paris et à Londres. Il a été nommé chef de Rampoldi en 2016, restaurant qui a obtenu une étoile Michelin.

La Table d'Antonio Salvatore est un restaurant de 15 tables, situé dans le quartier de la Condamine à Monaco. Il propose une cuisine méditerranéenne inspirée de la région de Basilicata, avec une attention particulière sur les produits locaux et les ingrédients de saison.

Le restaurant est dirigé par le chef Antonio Salvatore, qui a travaillé pendant des années dans des restaurants de renom à Monaco, à Paris et à Londres. Il a été nommé chef de Rampoldi en 2016, restaurant qui a obtenu une étoile Michelin.

## Monaco Tribune

### Antonio Salvatore, lo chef lucano premiato con una stella Michelin a Monte Carlo

Autore Kevin Racle | Pubblicato il 4 Febbraio 2021



## NEW YORK BUSINESS JOURNAL

### Lincoln Square's Atlantic Grill reopens under new leadership, chef (PHOTOS)



Lincoln Square's Atlantic Grill has reopened under new management and a refreshed menu after an eight-month revamp.

The restaurant is now managed by Monte Carlo Hospitality Group with a menu overseen by Michelin-starred chef Antonio Salvatore.

Atlantic Grill is Salvatore's and MCHG's second restaurant in New York, following the June opening of Casa Limone in Midtown.

## The New York Times

OFF THE MENU

### Nami Nori Branches Out With a Williamsburg Space

Updates for Atlantic Grill near Lincoln Center, a third location for Anassa Tavern, and more restaurant news.

By Florence Fabricant

#### Opening Atlantic Grill

The Lincoln Center area is buzzing again. As the Metropolitan Opera, New York City Ballet and other arts institutions awaken from Covid hibernation, there are more restaurants in business. Monte Carlo Hospitality Group, new owners for this seafood restaurant, have revised its configuration. They've reduced its size; it no longer runs through the block and can be entered only from West 65th Street. The dining room has been redecorated in vibrant tones of red, blue and green, with drapery and chandeliers. The chef and partner, Antonio Salvatore, features a catch of the day, a particular fish that can be ordered in raw preparations like crudo or sashimi, and cooked various ways.

50 West 65th Street, 212-362-7800, atlanticgrill.com.

## PARK

### Atlantic Grill IT'S BACK - AND BETTER WITH EVERY BITE

BY PAUL GRADON



Atlantic Grill is back, and it's better than ever. The restaurant has reopened in a new location near Lincoln Center, and the menu has been completely revamped. The new chef, Antonio Salvatore, has brought a fresh perspective to the restaurant, focusing on high-quality ingredients and creative preparations. The restaurant is now a 15-table eatery, and the dining room has been completely redesigned. The new space is bright and modern, with a focus on natural light and greenery. The menu is a mix of classic and contemporary dishes, with a strong emphasis on seafood and local ingredients. The restaurant is now open for breakfast, lunch, and dinner, and is a great spot for a casual meal or a special occasion.

## Robb Report

FOOD & DRINK / DINING

### Exclusive: First Look at Casa Limone, Acclaimed Italian Chef Antonio Salvatore's American Debut

Casa Limone brings the Amalfi Coast to Midtown Manhattan

By ALYSSON SHEPARD



When southern Italian chef Antonio Salvatore recalls home, he smells lemons and oranges. He hears the tink, tink, tink of silverware and wine glasses on outdoor dining tables that line the charming streets. He tastes creamy burrata and charred octopus. And it's those sensations, that ambience and those flavors of the Mediterranean that the Michelin-starred chef wanted to impart to his first restaurant in the U.S.

Salvatore, who was awarded his first Michelin star earlier this year for La Table d'Antonio Salvatore, located underneath the famed Monaco restaurant Rampoldi, will open Casa Limone in Midtown Manhattan June 8. He has been working on the project, his first in the U.S., for two years.

Growing up in Basilicata in the Italian Mezzogiorno, neighbored by Puglia, Calabria, Campania and Sicily, Salvatore remembers a lot of neighbors emigrating to New York. He had always fantasized about doing the same.

"For me, New York is like a dream," the chef and business partner said. "I want to share my heart, my emotion with the American public. I'm

*The*  
**LUXURY LIFESTYLE Magazine**

BY LINNA SOCCERAN | JULY 2, 2021

**MICHELIN-STARRED CHEF ANTONIO SALVATORE DEBUTS CASA LIMONE IN MIDTOWN**



**C**hef Antonio Salvatore of the celebrated Monaco restaurant Rampoldi and Monte Carlo Hospitality Group are pleased to announce the opening of Casa Limone, a casual, vibrant Italian restaurant inspired by the flavors, light and scenes of the Italian Mezzogiorno (Italian South). Located in Midtown just steps from Rockefeller Center at 201 East 47th Street, the 132-seat Casa Limone offers a Mediterranean hospitality at its finest for breakfast, lunch and dinner with indoor and outdoor seating.

Having received his first Michelin star earlier in 2021 for La Table d'Antonio Salvatore, the chef's table restaurant under the heralded Rampoldi, Salvatore's jump across the ocean to open his first restaurant in New York is a personal one as Casa Limone showcases his upbringing in Basilicata as well as the neighboring regions of Puglia, Calabria, Campania and the island of Sicily.




**Casa Limone**  
SAVE THE DATE OF "MEDITERRANEAN ITALY"

BY STEVE COLEMAN

Antonio Salvatore is an Italian chef, a chef of the world, a chef of the future. He is a chef who has spent his entire career in the kitchen, and he is a chef who has spent his entire career in the kitchen. He is a chef who has spent his entire career in the kitchen, and he is a chef who has spent his entire career in the kitchen. He is a chef who has spent his entire career in the kitchen, and he is a chef who has spent his entire career in the kitchen.



**dissapore**

**Chef Antonio Salvatore dello stellato Rampoldi apre a New York il ristorante Casa Limone**

Lo chef Antonio Salvatore del ristorante stellato Rampoldi di Monaco ha deciso di aprire a New York un nuovo ristorante: Casa Limone.



**COTE**  
MAGAZINE

Antonio Salvatore  
Le chef du Rampoldi à la conquête de l'Amérique



Antonio Salvatore est un chef d'exception, un brillant cuisinier, qui a su faire son plus beau geste sur la scène gastronomique mondiale. Avec cette envie de partager son savoir-faire, il a voulu faire connaître la gastronomie de son pays natal, l'Italie, à travers le monde. C'est ainsi qu'il a ouvert Casa Limone, un restaurant qui propose une cuisine méditerranéenne raffinée de grande qualité. En septembre 2021, il sera la Table d'Antonio, un événement gastronomique et culturel, au 140th Street de New York. Antonio Salvatore est un chef d'exception, un brillant cuisinier, qui a su faire son plus beau geste sur la scène gastronomique mondiale. Avec cette envie de partager son savoir-faire, il a voulu faire connaître la gastronomie de son pays natal, l'Italie, à travers le monde. C'est ainsi qu'il a ouvert Casa Limone, un restaurant qui propose une cuisine méditerranéenne raffinée de grande qualité. En septembre 2021, il sera la Table d'Antonio, un événement gastronomique et culturel, au 140th Street de New York.

**DAILY BEAST**

**My Five Favorite Meals: Chef Antonio Salvatore**

**BEST OF THE BEST**

From homemade pasta to dishes at Joel Robuchon, Chef Antonio Salvatore shares the meals that have inspired the most to him.

Rob Gurewicz | Published Oct. 15, 2021 9:38AM ET



Antonio Salvatore is a whirlwind. Now in his early thirties, he has already cooked at Michelin starred El Chafaln in Madrid, worked in London and the Canary Islands, and been the private chef for the

# RICONOSCIMENTI

2018

- **Rampoldi:** "Restaurant de Qualité" reconnu par le Collège Culinaire de France



2019

- **Rampoldi:** approvato da Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo



2021

- **Rampoldi:**

- Gault&Millau



- Tables&Auberges de France



- Michelin Guide France



- **La Table d'Antonio Salvatore:**

1 Michelin Star



2022

- **Rampoldi:**

- Michelin Guide France



- Eccellenze italiane – portale delle PMI Made in Italy



- **La Table d'Antonio Salvatore:**

- 1 Michelin Star



- Tables&Auberges de France – Table de prestige



- 50 Top Italy – i Migliori Ristoranti italiani nel Mondo



2023

- **Rampoldi:**

- Riconosciuto dall'Accademia Italiana della cucina



- **La Table d'Antonio Salvatore:**

- Tables&Auberges de France – 2 Toques Vertes démarche écoresponsable



- Tables&Auberges de France – Table de prestige

