



Chef Antonio Alfredo
Salvatore

Chef Antonio Alfredo Salvatore



Dal cuore aspro e assolato della Lucania, fino all'epicentro dell'élite cosmopolita che è il Principato di Monaco, chef Antonio Alfredo Salvatore incarna l'archetipo del viaggiatore visionario: instancabile solcatore di culture, territori e linguaggi gastronomici con cui modella un universo culinario personale e riconoscibile.

Nato il 1° luglio 1986 nell'antico borgo di Guardia Perticara, scrigno di pietra abbarbicato fra le alture lucane e che la leggenda vuole distrutto dai Saraceni nel X secolo, chef Salvatore risponde precocemente alla

LA VOCAZIONE PER IL GUSTO

chiamata dell'arte culinaria: dopo la formazione incentrata su ristorazione, direzione e ospitalità, intraprende un'ascesa professionale inarrestabile che lo condurrà dalle cucine degli hotel a cinque stelle fino alle tavole stellate

Michelin, attraversando accademie rinomate e capitali mondiali del gusto: Italia, Regno Unito, Spagna, Russia, Principato di Monaco.

È proprio questa vocazione all'internazionalità, maturata e affinata sul campo e cesellata dal tempo, a forgiare in lui un linguaggio unico e uno stile audace e profondamente identitario.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

La parabola gastronomica dello chef Antonio Alfredo Salvatore si accende presto, tra i vapori e i fremiti delle cucine di apprezzati hotel fiorentini, milanesi e romagnoli, fucine in cui consolida una propria grammatica del mestiere, in un vero e proprio battesimo del fuoco, il primo di molti.

Non ancora ventenne, approda a Londra, nel ristorante Cini Leicester, dove l'alta cucina d'autore incontra i serrati ritmi metropolitani. In questo inesausto crocevia, chef Salvatore sperimenta l'alta cucina italiana in terra anglosassone affinando il proprio senso estetico e la precisione tecnica di chi sente su di sé l'onere di portare la classicità della Penisola in un ambiente sensibile all'audacia e all'originalità.

A Tenerife, presso La Pietra, sposa la tradizione gastronomica italiana con materie prime isolate. Cuoco à la carte, modella i piatti con maniacale attenzione alle stagionalità e un'invidiabile capacità di ascolto, vestendo le esigenze dei clienti come capi sartoriali.

Nel sud della Spagna, al fianco dello sceicco Mohamed Ashmawi, diviene personal chef e gestore della cucina privata, della rappresentanza, degli approvvigionamenti. È in questo contesto che perfeziona la sua ma-

UN'EPOPEA GASTRONOMICA

estria nell'arte della discrezione, nel lusso sobrio e nella regia gastronomica d'eccellenza: è qui che, da chef, si eleva a consigliere del gusto, a cerimoniere del palato.

A Madrid entra nella brigata del ristorante El Chaflán, una Stella Michelin, e fa propria la rigorosa lezione dello chef Juan Pablo Felipe, tra i primi in Spagna a portare in tavola il ronqueto di tonno vivo. Alla guida degli chef de partie, Salvatore orchestra una squadra con energia e visione, affinando quella leadership ferma e puntuale che lo contraddistingue.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

► Dopo questa esperienza, torna per un breve periodo in terra natia dove prende le redini della cucina dell'Antico Pastificio Sarubbi, ristorante gourmet incastonato tra i colli lucani. Qui, tra impiattamenti eleganti e materie prime del Sud, celebra un ritorno alle origini che ha il sapore di un inchino alla propria terra.

Poi, Mosca. Prima come cuoco personale dell'ambasciatore Antonio Zannardi Landi, dove la cucina si fa identità, messaggio, bandiera. Poi come Chef à la carte del ristorante del Kortson Club Hotel, e infine come Executive Chef al ristorante Semifreddo – Mulinazzo, atelier russo dell'alta cucina italiana firmato dal maestro chef Nino Graziano, insignito di due stelle Michelin. Qui, nel cuore di una delle scene gastronomiche più selettive al mondo, chef Salvatore delinea una cucina d'autore destinata a una clientela cosmopolita e dal palato erudito, arrivando a servire fino



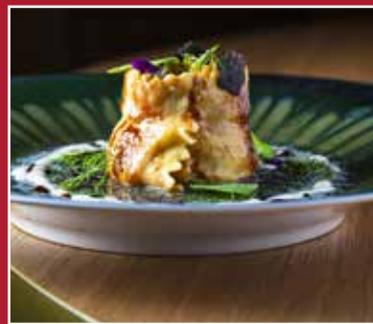
UN'EPOPEA GASTRONOMICA

a seicento ospiti al giorno con la medesima cura riservata ad un servizio privato.

L'approdo a Monte Carlo, nel 2016, è una consacrazione: al Rampoldi, ristorante simbolo del Principato e iscritto nella guida Michelin francese nel 2021, entra da Executive Chef. Le sue mani sanciscono il rinnovamento di un'icona.

Nel cuore del ristorante nasce, nel 2020, La Table d'Antonio Salvatore: un laboratorio intimo, un sancta sanctorum riservato a pochi eletti dove lo chef si esprime senza filtri, tra ardore creativo e assoluta fedeltà all'ingrediente. In pochi mesi, la Stella Michelin sigilla l'unicità del progetto.

Divenuto partner del Monte Carlo Hospitality Group, chef Salvatore guida l'espansione oltreoceano con l'apertura, nel 2023, di Rampoldi New York, su cui imprime la sua firma: una cucina alta, radicata, sontuosa e contemporanea che inneggia all'anima del Mediterraneo nella Grande Mela.





Nel cuore sfavillante di Monte Carlo, all'angolo fra Place du Casino de l'Opéra e l'Hotel de Paris, sorge da quasi ottant'anni il Rampoldi, istituzione monegasca fondata nel 1946 e luogo d'elezione delle personalità più influenti dell'élite internazionale, affascinate dalla sua cucina sublime. È in questo scenario emblematico che trovano casa le pregiate creazioni dello chef Antonio Salvatore, dal 2016 al timone della cucina e capostipite di una nuova era.

In questo atelier del gusto che è ad un tempo laboratorio del sublime, Salvatore ha riscritto i codici dell'haute cuisine, inventando uno stile personale, radicato e visionario: la New Monegasque Cuisine che fonde rigore

RAMPOLDI: LA RINASCITA DI UN'ICONA

tecnico e slancio poetico, eleganza francese e spontaneità italiana, in un equilibrio tanto raro quanto audace.

Il menù, rinnovato con cura e passione, si presenta come un affresco di stagioni e territori: ha con sé i profumi della Costa Azzurra e i colori vividi del Sud Italia. Ogni piatto nasce da un'intuizione coltivata nel dialogo costante fra sobrietà ed estro artistico ispirati ai dialoghi voluti dallo chef con artigiani del gusto di Liguria e Provenza, selezionati secondo un'etica di eccellenza e prossimità, con una postura internazionale. Nulla è lasciato al caso: ogni scelta concorre a una narrazione armoniosa, dove la forma non tradisce mai la sostanza.





► Il locale, ristrutturato nel rispetto della sua storia, brilla oggi di luce propria: lampadari in vetro di Murano, marmi di Carrara, finiture senza tempo che permettono agli ospiti di pregustare l'esperienza che li attende. Il dehors riscaldato, affacciato sulla piazza più emblematica del Principato, è divenuto icona stessa della mondanità monegasca: si smonta solo una volta l'anno, in occasione del passaggio del celebre Grand Prix, che si può ammirare comodamente dalla terrazza panoramica. E poi c'è la cantina, scrigno enologico che custodisce oltre 300 etichette da ogni angolo del mondo, selezionate con maniacalità sensoriale.



RAMPOLDI: LA RINASCITA DI UN'ICONA

Sotto la guida di chef Salvatore, Rampoldi non è solo un celebre ristorante, ma quella scena teatrale monegasca in cui ogni giorno si ripete lo spettacolo dell'eccellenza.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

R

LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE
au Rampoldi

Al fianco della proposta classica del Rampoldi, nel settembre 2020 prende vita La Table d'Antonio Salvatore, un luogo intimo, esclusivo, appartato che simboleggia l'urgenza d'affermare una visione personale della cucina. A soli quattro mesi dall'apertura, l'ambito riconoscimento della Stella Michelin ne consacra il valore come proposta gastronomica lungimirante e concept avanguardistico destinati ai palati più esigenti e curiosi, mentre, nel 2025, la guida internazionale "50 Top Italy" lo colloca al 19° posto tra i Migliori Ristoranti Italiani nel Mondo, riconoscendo a chef Salvatore il ruolo di ambasciatore globale dell'italianità gastronomica.

Il fil rouge che unisce La Table al Rampoldi è la ricerca meticolosa dell'eccellenza, espressa in quell'odissea quotidiana che è la ricerca dell'ingrediente perfetto: freschissimo, stagionale, evocativo. Chef Antonio Salvato-

LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE

re consulta i mercati come fossero biblioteche dei sapori da cui trarre i vocaboli per costruire piatti che siano racconti.

Se Rampoldi è il grande teatro della convivialità del Principato, La Table ne è il camerino privato: ricavata nell'antico seminterrato del Rampoldi – un tempo l'esclusiva Cigar Cave – La Table conserva un'aura riservata e suggestiva coi suoi 15 posti, distribuiti in un ambiente curato, raccolto, elettivo.

L'approccio sinestetico e quasi alchemico è un'ode al colore vibrante, alla forma seduttiva, alla fragranza inattesa che cospirano per elevarsi a installazione artistica. Ogni portata si fa manifesto di un'idea, di un intreccio fra tecnica antica e visione sperimentale, fra verità incastonata nel tempo e irripetibilità assoluta.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

R

LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE
au Rampoldi

► Sulle pareti, 40 cassette lignee disegnano un sofisticato e avvolgente pattern Art Déco in cui ogni modulo è un omaggio a ciascuno dei membri dell'elitario Cigar Club, custode di nomi altisonanti del jet set internazionale.

Il light design multimediale, calibrato con sapienza scenografica, incanta connotando l'ambiente con un fascino incomparabile.

Intraprendere un viaggio gastronomico a La Table d'Antonio Salvatore è salpare verso un'odissea culinaria che si fa mitologia contemporanea. Ogni piatto racconta il Mediterraneo con le sue onde, le sue prodezze, i suoi misteri, orchestrati e impiattati secondo i canoni del New Monegasque, mirabile sintesi stilistica a metà strada fra il calore schietto della cucina italiana e il rigore sublime della haute cuisine francese, innestati in una sensibilità cosmopolita e profondamente contemporanea.

LA TABLE D'ANTONIO SALVATORE

La precisione maniacale con cui chef Salvatore compone i suoi menù si riflette in creazioni emblematiche come il Rosso di Sanremo, un'aromatica zuppa di gamberi rossi, tagliolini corposi e pistacchi di

Bronte, o il dolce battezzato Cioccolato Incantato Tradizione 2.2, opera d'arte edibile che equilibra il tenore del cioccolato fondente con carezze fruttate, evocando il fogliame silvestre di un bosco fiabesco. Ad accompagnare il viaggio, una cantina monumentale affidata a un sommelier d'eccezione, che seleziona ogni calice garantendo che ciascun sorso intensifichi la magia del momento.

Ogni cena a La Table è un rito laico che celebra l'eccellenza, che nutre il corpo e si imprime nella memoria simbolica pronto ad essere rievocato come un ricordo amato, ogni volta che si ha bisogno di bellezza.



• ATLANTIC GRILL •
BORN IN NEW YORK 1950

Situato al 50 West 65th Street, nel vivace cuore culturale di Lincoln Square, tra Central Park e il Lincoln Center, Atlantic Grill è un elegante locale dedicato alla cucina di mare. Inaugurato nel 1998 con una capienza di circa 220 posti, è oggi gestito dal Monte Carlo Hospitality Group e diretto dal celebre chef Antonio Salvatore.

L'ambiente unisce tradizione e modernità: un bancone in legno e acciaio è impreziosito da fotografie della Costa Azzurra firmate Jacques-Henri Lartigue, mentre le eleganti poltrone in velluto, le pareti rivestite in acciaio e passaggi scenografici richiamano lo spirito teatrale del vicino Lincoln Center. A catturare lo sguardo, all'ingresso, un murale raffigurante Abraham Lincoln realizzato dall'artista portoghese VHILS, richiamo giocoso al quartiere che ospita il locale.

La cucina celebra il mare in tutte le sue sfumature, connettendo l'Atlantico, il Mediterraneo e altri mari del mondo nella sua ispirazione culinaria. Su una imponente esposizione di pesce fresco su ghiaccio – integrata da un acquario – si basa il bar di crudi e sushi, con proposte come sashimi, ceviche, grigliate e interi pescati del giorno. Il menu coniuga la supervi-

ATLANTIC GRILL UN'ISTITUZIONE DEL PESCE NELL'UPPER WEST SIDE

sione preziosa di Antonio Salvatore con ingredienti stagionali e locali, includendo anche raffinati piatti "surf & turf" e taglieri di carne di alta qualità. Una cucina che per l'ispirazione mediterranea ma non solo, si può definire cosmopolitana.

La sala è stata ripensata in chiave più intima: i due ambienti originari su 64th e 65th Street sono stati unificati in un'unica sala al 50 West 65th Street, arredata con materiali recuperati, velluti e lampadari classici in contrasto con luci moderne, richiamando l'atmosfera teatrale del Lincoln Center.

Il locale offre inoltre un'eccellente lista di vini al bicchiere – specialmente francesi, italiani e californiani – e cocktail d'autore come l'"Atlantic Love" a base di whiskey, frutto della passione e ciliegia, ideali per accompagnare antipasti condivisi.

Atlantic Grill è il luogo perfetto per una cena raffinata tra amici, un incontro romantico o una celebrazione discreta: un ambiente elegante, raffinato e caloroso dove la maestria dello chef Antonio Salvatore e l'ispirazione mediterranea incontrano la tradizione gastronomica newyorkese.



Chef Antonio Alfredo Salvatore



C'è un posto dove il tempo si ferma e il sapore prende il volo. Si chiama TIPTOP, ed è molto più di un ristorante: è un'esperienza, un rifugio per nottambuli, food lovers e anime curiose. Aperto 24 ore su 24, 7 giorni su 7, TIPTOP è il locale dove puoi fare colazione all'alba, brunchare a mezzanotte o cenare quando tutti gli altri hanno già spento i fornelli.

A guidare questa rivoluzione del gusto c'è lo chef Antonio Salvatore, mente creativa e cuore caldo, capace di trasformare ogni piatto in un'e-

TIPTOP: IL GUSTO NON DORME MAI

TIPTOP è il posto giusto per chi vive fuori dagli schemi. Entra quando vuoi: qui c'è sempre una luce accesa, un sorriso vero e un piatto che sa di casa... ma con quel tocco in più. Perché il gusto, da TIPTOP, non dorme mai.

mozione. La sua cucina parla giovane, vibra di passione e profuma di autenticità. Ingredienti freschi, idee nuove e un pizzico di follia rendono ogni morso un viaggio.



Chef Antonio Alfredo Salvatore

75 anni del Ristorante Rampoldi di Montecarlo, un'opera editoriale che celebra la storia, l'identità e l'eccellenza di una delle istituzioni più prestigiose della ristorazione monegasca. In questo libro, Salvatore – in qualità di Executive Chef Patron del leggendario Rampoldi – intreccia memoria e contemporaneità, evocando il fascino della Belle Époque del Principato, la tradizione gastronomica italiana e le evoluzioni dell'alta cucina nel cuore di Montecarlo.

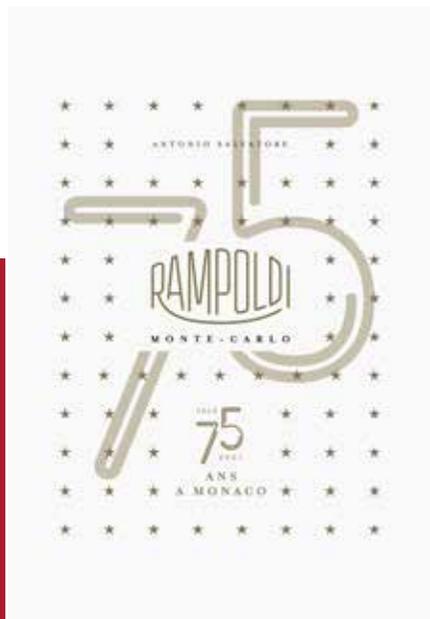
Il testo ricostruisce il percorso del ristorante sin dalla sua apertura nel 1946, raccontando i momenti chiave, le figure storiche e il contesto culturale che hanno contribuito a plasmarne il successo e il prestigio internazionale. Attraverso una scrittura raffinata e coinvolgente, Salvatore pone in luce l'eleganza della sala, l'atmosfera sofisticata e il valore del patrimonio enogastronomico italiano, sottolineando il ruolo di Rampoldi come

ANTONIO SALVATORE AUTORE

punto di riferimento per celebrità, ambienti aristocratici e amanti della buona cucina.

L'opera si distingue per l'accuratezza nella documentazione storica, l'attenzione ai dettagli architettonici e l'omaggio ai sapori autentici che hanno reso Rampoldi un simbolo di italianità nel mondo. La passione dell'autore emerge nel raccontare come il ristorante sia riuscito a mantenere un equilibrio tra tradizione e innovazione, valorizzando prodotti di eccellenza, promuovendo uno stile sobrio e autentico e alimentando una visione di alta ristorazione ancorata al rispetto delle radici.

Con questo libro, Salvatore offre al lettore non solo una cronaca celebrativa, ma un invito culturale a riflettere sull'evoluzione della ristorazione fine-dining, sul valore della memoria collettiva e sull'importanza di preservare luoghi che incarnano l'eleganza e la continuità di un'epoca.



mchg
MONTE
CARLO
HOSPITALITY
GROUP



Rampoldi Monte-Carlo
3, Avenue des Spélugues,
98000 Monaco
+377 93 30 70 65
contact@rampoldi.mc

Rampoldi New York
49 W 64th St,
New York, NY 10023
+1 212-799-1000
info@rampoldinyc.com

La Table d'Antonio Salvatore
3 Avenue des Spélugues,
98000 Monaco
+377 93 30 70 44
reservations-ltas@rampoldi.mc

Atlantic Grill Restaurant
50 W 65th Street,
New York, NY, 10023
+212 362-7800
info@atlanticgrill.com

TIPTOP
11 avenue des Spélugues
98000 MONACO
+377 93 50 69 13
tiptopmonaco1938@gmail.com

antonio.salvatore@mchospitality.com

Rampoldi Monte-Carlo La Table d'Antonio Salvatore sono parte di MCHG, Monte Carlo Hospitality Group