

**THE 7
SUITE
LAB J**

Grand Opening

15.06.2026

The Suite Lab Manifesto

Le luci della cucina si accendono,
i grembiuli sono pronti,
gli alti cappelli bianchi si muovono quasi in una danza visti dalla sala.

Chi ama la cucina quella danza la conosce molto bene
e ama godere del suo spettacolo.

Grandi chef arrivano da ovunque e portano con loro un territorio,
una memoria, una visione. Apparecchiano il loro mondo e
trasformano il servizio in racconto.

Gli ospiti non sanno esattamente cosa li aspetta:
ogni menù è una storia nuova, ogni serata un capitolo inedito.

The Suite Lab è un luogo in cui sedersi a tavola
significa ancora aprirsi a qualcosa di nuovo,
uno spazio che sa accogliere chi vuole celebrare, condividere
e incontrarsi.

È per chi crede che il cibo sia cultura,
che una serata possa diventare un ricordo
e che un'esperienza vera non si dimentica.

Perché l'esperienza è il nuovo linguaggio
e The Suite Lab è dove prende forma.

Da giugno a novembre 2026,
otto chef arrivano da The Suite Lab
per altrettante cene irripetibili.
Otto capitoli di un palinsesto
gastronomico unico.

Fuori Menu



CHAPTER 0
giugno

**YOJI
TOKUYOSHI**

BENTOTECA
Milano



CHAPTER 1
luglio

**ENRICO
MARMO**

MOMENTO
Bordighera \ Imperia



CHAPTER 2
settembre

**ISABELLA
POTÌ**

BROS'
Martina Franca \ Taranto



CHAPTER 3
ottobre

**CESARE
BATTISTI**

RATANÀ
Milano



CHAPTER 4
ottobre

**FRANCESCO
SODANO**

RISTORANTE FAMIGLIA RANA ❀❀
Oppeano \ Verona



CHAPTER 5
novembre

**MARTINO
RUGGIERI**

MAISON RUGGIERI ❀
PALAIS ROYAL
Parigi



CHAPTER 6
novembre

**MARTINO RUGGIERI +
FRANCESCO MARCHESE**

MAISON RUGGIERI PALAIS ROYAL ❀
Parigi
RISTORANTE FRE ❀
Monforte d'Alba \ Cuneo



CHAPTER 7
novembre

**JACOPO
TICCHI**

DA LUCIO ❀
Rimini

Otium

Un piano sopra l'atmosfera cambia.

Otium Rooftop è un'oasi sospesa sulla città, un luogo dove il tempo rallenta, la piscina a sbalzo riflette il cielo e il giardino pensile diventa il posto perfetto per rilassarsi con un calice o un cocktail tra le mani, magari accompagnati da qualcosa di buono nel piatto.

Uno spazio che sa essere molte cose insieme, sempre con la stessa eleganza.

Questa sera Otium firma l'**aperitivo di benvenuto al Grand Opening di The Suite Lab**: il modo migliore per iniziare una serata memorabile.

menu

I Vizi di Otium Rooftop

Shrimp sandwich

Macaron salato alla curcuma, mortadella Bologna IGP e pistacchi di Sicilia

Pan brioches, burro montato e acciuga del Cantabrico

Cono salato, salsa al basilico, stracciatella di bufala e polvere di pomodoro

Brisè con colatura di Provolone e chips di zuccina

Mini bun, salsiccia cruda di Bra e nocciole Piemonte

Le Ostriche, Royal Preziosi di Mare, selezione Mauro Pallottino

Speciale Antilope 1858

Gamen

Maison Navarre, Francia, Normandia, Gouville sur Mer

I salumi di Le Meraviglie del Gusto

Jamon patanegra tagliato al coltello

Chorizo Duroc

Lomo Joselito

I cocktail di Alessandro Dintrono

FUSETTONE | Drink dell'estate, toni bitter e agrumati del pompelmo rosa

LANGAROLO | Torino-Milano con fat wash all'olio di nocciole salate

FIERO TONIC | Aperitivo agli agrumi spagnoli e tonica

Le bollicine e Le Birre

Alta Langa DOCG Millesimato pas dose' - Contratto

Nebbiolo d'Alba DOC Rosé Brut - Cuvage

Soraya - Baladin

The Suite Lab

Ogni inizio ha bisogno di una dichiarazione e la nostra è questa: creare esperienze partendo dalla cucina, ispirazione costante in tutti questi anni. Per darvene un assaggio abbiamo scelto quattro chef completamente diversi tra loro, perché ognuno rappresenta qualcosa in cui crediamo profondamente. Il resto lo scoprirete.

Benvenuti al Chapter 0.
Buona avventura a The Suite Lab.

Fuori Menu chapter 0



Gioele Vacchina e Silvano Toscani

NØØNÈ

C'è una parola che per anni qualcuno ha usato per tenerli fermi.

"Sei nessuno. Stai zitto. Sei qui per lavorare."

Loro quella parola l'hanno raccolta, tenuta stretta e trasformata in un progetto.

NØØNÈ. Essere nessuno per vedere quello che nessuno vede.

Ma dentro quel nome, guardando bene, si legge anche altro - N° one, il numero uno, la vetta.

Gioele Vacchina e Silvano Toscani sono giovani, torinesi e hanno una visione che non aspetta. Cos'è il talento se non questo?

Sedano e Ciole

SEDANO, NOCCIOLA E RICCIOLA

Perché alcuni ingredienti entrano in cucina già carichi di valore e altri devono continuamente dimostrare di meritarlo?

Questo piatto non cerca una gerarchia, cerca un equilibrio.

Non mette il sedano accanto alle Ciole, li mette sullo stesso piano.



Giacomo Gagliardi

Galfer, Bistrot & Caf 

La casa non   sempre un solo posto. Per molti piemontesi sono due: il Piemonte e la Liguria, la casa sabauda e quella in riviera. Giacomo Gagliardi, chef di Galfer Bistrot, questa sera porta in tavola un piatto che quelle due case le mette insieme: un agnolotto, che   Piemonte nel midollo, ripieno di coniglio alla ligure simbolo della memoria estiva. Un piatto fa sentire da dove viene, esattamente come chi lo ha preparato.

Agnolotto di coniglio alla ligure

La sfoglia piemontese abbraccia il coniglio alla ligure tra i profumi della riviera. Un incontro tra due territori, due regioni, due case, che dentro l'agnolotto trovano l'equilibrio giusto e diventano una sola.



Yoji Tokuyoshi

BENTOTECA

Totori, Giappone. Poi Tokyo, Modena, Milano e Tokyo di nuovo. La storia di Yoji Tokuyoshi è un melting pot, una vita costruita attraversando culture, cucine e confini senza mai fermarsi.

Nove anni all'Osteria Francescana di Massimo Bottura, poi una stella Michelin conquistata in dieci mesi con il suo ristorante a Milano. Poi la Bentoteca: materie prime italiane d'eccellenza, tecniche giapponesi, un'atmosfera che mette tutti a proprio agio. Grazie a lui oriente e occidente dialogano in cucina.

Anatra e anguilla con agretti, salsa kabayaki balsamico e salsa pomodoro miso butter e pepe sansho

Il piatto di questa sera racconta perfettamente il melting pot. L'anatra e l'anguilla incontrano il balsamico e il miso, il pomodoro e il pepe sansho. Italia e Giappone nello stesso piatto, definiscono un dialogo nuovo.



Emmanuele Guido

TARTUFO REGALE

La serata non è ancora terminata. Chiediamo agli ospiti di dirigersi su da Otium, dove l'ultimo atto vi aspetta. Perché una serata costruita intorno alla sorpresa non poteva che concludersi cambiando scena ancora una volta, in un nuovo spazio, con qualcosa di inatteso.

Ad attendervi c'è Emmanuele Guido con l'Ovum Regale, una delle creazioni più straordinarie della pasticceria piemontese contemporanea, e i cocktail di Alessandro D'Introno a concludere un'inaugurazione che ha scelto la meraviglia come filo conduttore.

Ovum regale: uovo di panna cotta e zabaione con scaglie di Tartufo Regale

Un uovo. O almeno, così sembra.

Guscio croccante di cioccolato bianco, un soffice strato di panna cotta, un cuore cremoso di zabaione al Marsala che si rivela all'interno come un tuorlo. Salsa di latte e vaniglia, crumble al cacao e, a completare, una spolverata di Tartufo Regale.

Un dolce che gioca con la meraviglia fino all'ultimo.

i cocktail di

Alessandro D'introno

BRIGHTON - UK

Twist in chiave analcolica sul Bramble, con il distillato inglese per eccellenza, ma in versione 0

LA VALLETTA - MALTA

Daiquiri base rum in osmosi con banana leftover, il suo estratto e fake lime

ISOLE SKYE - SCOZIA

Scotch&Soda base Dewar's, cordiale di rambutan e pesca ed essenza alla torba

MESSINA - ITALIA

Distillato di pala di fico d'India, Martini Riserva Rubino e bitter Fusetti per un Negroni affumicato dallo spirito italiano

TIRAMISÙ - scegli tu la meta, noi non ci vogliamo sbilanciare

Il dessert drink con milk punch che ha conquistato l'estate scorsa

Per questa serata Simmi Studio ha scelto il verde come linguaggio. Non uno solo, ma tutti: dall'acido al bosco, dal brillante al profondo, fino alle sfumature che non hanno ancora un nome. Un'esplorazione cromatica che diventa scenografia, centrotavola, atmosfera.

Il verde ha un potere che pochi altri colori possiedono: calma, radica, restituisce. In uno spazio pensato per l'esperienza, il design floreale di Simmi è accogliente.

Dal 1985, Simmi Studio traduce storie in scenografie sartoriali. Questa sera ha tradotto The Suite Lab in un giardino sospeso, selvaggio quanto basta, elegante quanto serve.

Evento proudly powered by
To Be Company

Con il contributo di:

Acqua Panna & San Pellegrino
Contratto e La Spinetta
Cuvage e Acquesi
Elisabetta Fassino - Le Meraviglie del Gusto
Fontanafredda e Casa E. di Mirafiore
Grafic Center
Green Pea
Mauro Pallottino - Royal Preziosi di Mare
Nadia Afragola e Valentina Dirindin - Press Office
Sergio Scovazzo - Grano Fornai in fermento
Simmi - Floreal Design
Vestil

Un ringraziamento speciale ai nostri team:

The Place - Events Congress & Meeting
Be Food - Catering
Be Human - Human Resources
Be Rent - Noleggio per eventi
We Be - Digital Communication
Otium Rooftop - Restaurant, Pool, Cocktail Bar
Galfer Bistrot & Café
Bar Bello

「THE 7 SUITE LAB」

