

***SIGNOR SASSI ACCUEILLE LE RESTAURANT LE PLUS ICONIQUE DE MONACO, RAMPOLDI, POUR UNE COLLABORATION EXCEPTIONNELLE DE CINQ JOURS AVEC ANTONIO SALVATORE***

*Il Giardino di Sassi se transformera en "Il Giardino di Rampoldi" du 12 au 16 novembre, pour offrir une expérience culinaire immersive en hommage au célèbre restaurant de Monte-Carlo*

**Dubaï, Émirats arabes unis – 9 octobre 2025**

Le charme de Monte-Carlo s'invite au cœur de Dubaï en novembre grâce à une collaboration unique entre Signor Sassi et Antonio Salvatore, le chef du restaurant emblématique de Monaco : Rampoldi.

Pour la toute première fois, du 12 au 16 novembre, Il Giardino di Sassi se transformera en "Il Giardino di Rampoldi", fusionnant le savoir-faire monégasque avec l'élégance italienne lors d'une résidence culinaire inoubliable de cinq jours.

Fondé en 1946 et situé à l'angle de la Place du Casino, Rampoldi est depuis longtemps un symbole de l'élégance intemporelle de Monaco, prisé par les têtes couronnées, les célébrités et les gourmets exigeants. Sous la direction créative du chef étoilé Antonio Salvatore, force motrice et copropriétaire du restaurant, Rampoldi continue d'être à l'avant-garde de la scène gastronomique monégasque en constante évolution. La vision pionnière du chef Antonio a donné naissance à une « nouvelle cuisine monégasque », un style culinaire mêlant la sophistication française à la spontanéité italienne, la précision technique à une touche poétique.

Après son succès à Monte-Carlo, Rampoldi a franchi les frontières avec l'ouverture de son adresse new-yorkaise en 2023, consolidant ainsi sa réputation comme l'une des destinations gastronomiques les plus élégantes au monde.

Lors de cette résidence à Dubaï, les convives pourront savourer un menu soigneusement élaboré capturant les parfums de la Côte d'Azur et les couleurs vibrantes du sud de l'Italie. Parmi les plats emblématiques, on retrouvera :

1. Soufflé au Grand Marnier
2. Filet de Bœuf Angus « Rossini »
3. Tartare de Filet de Bœuf « Classique »
4. Flan de Parmesan "Rampoldi"
5. Ravioli de Pâte Fraîche Maison farcis à la Ricotta, Sauce Beurre et Sauge

*« Cette collaboration est pour moi un voyage merveilleux : amener Rampoldi à Dubaï, c'est tisser ensemble tradition et innovation, avec l'enthousiasme de celui qui cuisine pour célébrer la vie. »*

Pendant cinq jours exceptionnels, l'esprit de Rampoldi imprégnera Signor Sassi Dubaï, créant un rare moment d'alignement créatif où deux icônes de l'hospitalité italienne s'unissent pour célébrer l'héritage, le goût et la gastronomie de prestige. Il Giardino di Sassi sera réimaginé avec les teintes bordeaux et le charme monégasque typique de Rampoldi, offrant un avant-goût intime de Monte-Carlo au cœur de Palm Jumeirah.

La résidence se clôturera le dimanche 16 novembre avec une édition spéciale du très apprécié Evviva Brunch du Signor Sassi, inspiré par Rampoldi. Cette célébration de midi mariera la spontanéité italienne au charme de la Riviera, avec des plats spéciaux, offrant un toast final à une semaine d'art culinaire.

**Programme :**

- **12–15 novembre** : menu Rampoldi disponible pour le dîner à partir de 18h00

- **16 novembre** : Evviva Brunch spécial Rampoldi à 13h00

Pour plus d'informations, suivez :  
[www.instagram.com/signorsassidubai](https://www.instagram.com/signorsassidubai)  
ou visitez :  
[www.signorsassidubai.com](http://www.signorsassidubai.com)  
[rampoldi.mc](http://rampoldi.mc)  
[rampoldi.mc/it/la-table-dantonio-salvatore/](http://rampoldi.mc/it/la-table-dantonio-salvatore/)  
[rampoldinyc.com](http://rampoldinyc.com)

### À propos de Signor Sassi

Signor Sassi, nom emblématique de la cuisine italienne depuis 1984, apporte son héritage légendaire de Knightsbridge et son style exclusif "Sassi" au St. Regis Gardens, à Palm Jumeirah, Dubaï. Depuis son ouverture en 2023, Signor Sassi redéfinit la cuisine italienne dans la région, mariant saveurs classiques et touches innovantes dans un cadre raffiné. Les invités sont charmés par les détails italiens sophistiqués, l'ambiance luxueuse rappelant les villas somptueuses du Lac de Côme, et l'hospitalité impeccable incarnant le luxe chaleureux de l'Italie et de Dubaï.

En savoir plus sur : [www.signorsassidubai.com](http://www.signorsassidubai.com)

### À propos de Sunset Hospitality Group

Sunset Hospitality Group (SHG) est un groupe international de premier plan dans le secteur de l'hospitalité lifestyle, avec un vaste portefeuille incluant hôtels et resort, restaurants, beach clubs, discothèques, centres de fitness et de bien-être. SHG est présent dans 90 lieux à travers 26 pays, avec pour mission d'offrir des expériences authentiques et diversifiées qui rassemblent les gens autour du monde.



[www.sunsethospitality.com](http://www.sunsethospitality.com)

### À propos de San Carlo Group

San Carlo Restaurants, propriété de la famille Distefano, est une marque de restaurants en pleine expansion au Royaume-Uni avec une présence internationale croissante. Avec 26 restaurants à travers le Royaume-Uni, y compris des établissements phares tels que Alto by San Carlo et Signor Sassi Knightsbridge, la réputation du groupe pour l'excellence culinaire n'est plus à faire. De nouvelles ouvertures internationales sont prévues pour étendre la marque en Arabie Saoudite, à Dubaï et au Qatar.



[sancarlo.co.uk](http://sancarlo.co.uk)

### À propos de Rampoldi

Rampoldi est une institution historique qui a accueilli à ses tables les plus grandes figures de l'élite internationale, attirées par une cuisine sublime et une atmosphère raffinée. Chef de Rampoldi depuis 2016, Antonio Salvatore a trouvé l'environnement idéal pour exprimer son talent. Il a redéfini les standards de la haute cuisine méditerranéenne avec une touche italienne-française novatrice. L'équilibre entre sobriété et créativité artistique est la clé de son succès, donnant naissance à un style désormais appelé "New Monegasque". Le chef s'inspire des meilleurs fournisseurs entre la Ligurie et la Provence, tout en intégrant des produits d'exception du sud de l'Italie.

À côté de Rampoldi, La Table d'Antonio Salvatore a vu le jour, un restaurant étoilé avec seulement 15 couverts et un concept avant-gardiste. Le fil rouge entre les deux ? La quête de l'excellence et une élégance inégalée. Après seulement quatre mois, La Table a reçu sa première étoile Michelin, confirmant la valeur de sa proposition gastronomique. Couleurs éclatantes, formes audacieuses et parfums intenses se mêlent dans des créations uniques, véritables œuvres d'art alliant tradition et innovation.

En 2023, Antonio Salvatore traverse l'Atlantique pour écrire un nouveau chapitre ambitieux : Rampoldi New York voit le jour, emblème d'une vision mondiale du fine dining à la monégasque. Situé à deux pas du Lincoln Center, le chef y propose une cuisine raffinée et audacieuse, où la Côte d'Azur rencontre Manhattan. Mais c'est la cuisine qui joue le rôle principal. Ici aussi, Antonio Salvatore appose sa

signature : amour pour les produits d'exception, audace dans les associations, dévotion pour l'art culinaire envisagé comme une véritable création.