

# Salvatore Piscitelli

Chef di Cucina

23 marzo 2026

## **Dott. Alfredo Romeo**

Romeo Hotel Napoli

Gentile Dott. Romeo,

Mi candido per la posizione di Chef di Cucina presso il ristorante del Romeo Hotel. Con 8 anni di esperienza nella ristorazione di alto livello e la guida di una brigata in un ristorante 1 stella Michelin, sono pronto per una nuova sfida in un contesto di hotellerie di lusso.

A Palazzo Petrucci guido una brigata di 14 elementi e ho ideato 4 menu degustazione stagionali all'anno con rotazione di 32 piatti, mantenendo un food cost medio del 28% su ricavi di 1,2 milioni di euro annui. Abbiamo ottenuto un punteggio di 87/100 su Gambero Rosso nell'edizione 2024. La mia formazione al Don Alfonso 1890 mi ha dato una base solida nella cucina mediterranea contemporanea con attenzione ai prodotti campani DOP e IGP.

Il Romeo Hotel unisce ospitalita di altissimo livello e ristorazione d'autore a Napoli, e la possibilita di portare la mia visione culinaria in un contesto cosi prestigioso e esattamente cio che cerco per crescere come chef.

Cordiali saluti,

Salvatore Piscitelli