



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
**TRACEABILITY  
& HIGH QUALITY**



**Consorzio Nazionale  
degli Olivicoltori S.c.ar.l.**



Campaign financed with the  
contribution of the European  
Community and the Italian State

# Launch of Traceability and High Quality Extra Virgin Olive Oil Program

**JOIA RESTAURANT**

**NOVEMBER 4 2011**

**Guest Master Chef Gaetano Simonato**



## **APERITIVO/ WELCOME DRINK**

BALTER BRUT METODO CLASSICO RISERVA 2005 TRENTO DOC  
ABATE NERO BRUT METODO CLASSICO RISERVA 2005 TRENTO DOC

## **ANTIPASTO/ STARTER**

Insalata di merluzzo fresco con frutta e verdura in dressing d'arancia all'olio extra vergine d'olivo Terre del Sole  
*Codfish Salad with Fruits and Vegetables with a Sicilian Terre del Sole Extra Virgin Olive Oil Orange Dressing*

ADRIAN MULLER THURGAU ALTO ADIGE DOC 2010  
ROBERTO CERAUDO PETELIA VAL DI NETO IGT 2010  
COLLE DI SAN DOMENICO FIANO DI AVELLINO DOCG 2010

## **PRIMO PIATTO/ FIRST COURSE**

Riso giallo alla milanese con ristretto di vino rosso, senza soffritto e mantecato con burro finto  
*Milanese Style Yellow Rice with a Red Wine Reduction, Mantecato with Fake Butter*

TERPIN "STAMAS" BIANCO DELLE VENEZIE IGT 2005  
CLAUDIO MARIOTTO "PITASSO" TIMORASSO 100% COLLI TORTONESI DOC 2008  
CAPUA WINERY "DOLCE AMORE" CHARDONNAY MAREMMA IGT 2010

## **SECONDO PIATTO/ SECOND COURSE**

Medaglione di filetto di maialino in crosta di caffè in emulsione di olio extra vergine de'olivo Terre del Sole  
e senape dolce sfilacci di peperoncino e emulsione di alici  
*Pork Fillet Medallion with Coffee Crust and Sweet Mustard Terre del Sole Extra Virgin Olive Oil Emulsion and Chili Curls*

OLIVIERO TOSCANI "OT" TOSCANA IGT 2007  
RIGOLOCCIO "ELEGANTIA" CABERNET FRANC 100% MAREMMA TOSCANA IGT 2009  
LA MAGIA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2004

## **DOLCE/ DESSERT**



Wines by **ITALY SMALL  
VINEYARDS™**

ITALIAN  
CUISINE  
& WINES  
WORLD  
SUMMIT  
2011  
意大利佳餚美酒國際聯合  
博覽會  
2011

