



ITALIAN 0
CUISINE 1
WORLD 0
SUMMIT 2

意大利佳餚國際峰會



SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef
PAOLO MANFREDI

Host Chef
MICHELE CAMOLEI



TRIBUTE TO TYPICAL VALTELLINA

Insalata di bresaola, formaggio casera e funghi porcini sottolio
Bresaola, Casera cheese and Porcini Mushrooms preserved in extra virgin olive oil

Risotto con la fonduta di formaggio Bitto, la zucca e i porri
Squash and Leeks Risotto with 24 months old Grana Padano, on a Bitto cheese Fondue

Tzigoiner, fette di fesa di manzo avvolte su un bastone di abete e servite su un supporto di legno con polenta taragna e funghi porcini
Tzigoiner, traditional grilled beef rump served on a pine stick with polenta taragna and porcini mushrooms

Cremino di cioccolato bianco con il cioccolato fondente e i frollini
"Cremino" Double Chocolate parfait served with homemade frollini cookies

