



ITALIAN 0
CUISINE 1
WORLD 0
SUMMIT 2
意大利佳餚國際峰會



SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef
PHILIPPE LEVEILLÉ

Host Chef
UMBERTO BOMBANA



**Crema e confit d'anatra all'aceto di mele verdi con caramella,
cioccolatino di fegato grasso d'anatra e Picolit**

Duck confit and duck cream with green apples vinegar, a foie gras candy and a foie gras chocolate praline, Picolit wine

Zuppetta di scampi legumi al cipollotto e Moscato Passito

Scampi soup with baby greens, spring onion and Moscato Passito wine

Tagliolini di pasta fresca con tartare di gamberi rossi, salsa di gamberi e limone verde

Home made tagliolini pasta with a red prawn tartare and lime

Stracotto di manzo all'Amarone e scalogno confit

Stewed beef, slow cooked in Amarone wine with shallot confit

Babà nel bicchiere

Babà in the glass (traditional Neapolitan, rum-soaked confection)

