



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



## SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef  
**MATTEO SCIBILIA**

Host Chef  
**MICHELE SENIGAGLIA**



**Crema di zucca con briciole di culatello e di amaretti**

*Pumpkin soup served with crumbs of air dry "culatello" ham and amaretti biscuit crumbs*

**Tortelli ripieni di patate e Grana padano 24 mesi con salsa di Grana Padano e Marsala**

*Hand-made Tortelli filled with potato and 24 months old Grana padano served with an aged Grana and Marsala wine fondue*

**Piccolo bollito di gamberi di fiume e crostacei al profumo di erbe**

*Crayfish and prawns poached in an aromatic herbs "nage", served with young vegetables*

**Guancia di manzo cotta nell'olio extra vergine di oliva Terre del Sole con crostini di polenta**

*Beef cheek, slow cooked in Terre del Sole extra virgin olive oil and served with cornmeal cake (Traditional recipe from Brescia)*

**Millefoglie con crema al mascarpone e frutti di bosco**

*Millefeuille layered with Mascarpone cheese cream and assorted wild berries*

**Coffee or tea**

