



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

LA TERRAZZA

SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef
ROBERTO ANDREONI

Host Chef
FABIO MARIELLA



Margottino di patate salsa di Grana Padano
Potato truffle timbale, egg yolk, Grana Padano sauce

Millefoglie di bresaola con crema acida di caprino
Bresaola millefeuille, mixed vegetable, potato, sour dressing

Insalata di gallina in salsa tonnata con il suo uovo di verdure
Hen salad, tuna sauce, potato, egg

Il carpione di merluzzo
Cod Fish, white vinegar, onion, olive oil, parsley

Crema di zucca con bignè fritto al gorgonzola
Pumpkin soup, gorgonzola besciamella dumpling

Spaghetti saltati con il pesce e le verdure
Spaghetti, grouper ragout, fresh tomato parsley

Malfatti di ricotta e tartufo nero sulla crema di porcini
Ricotta cheese truffle gnocchi, porcini mushrooms sauce

La pasta di grano saraceno come i "pizzoccheri"
Buckwheat lasagna, oven-baked, cabbage potato, Montasio cheese

Risotto mantecato con la trota in guazzetto
Risotto with Carnaroli rice, trout, white wine, parsley

"Rustin negàa" filetto di vitello cotto con il vino bianco salvia e pancetta
Veal tenderloin, pan fried, mashed potato, pancetta, white wine and sage sauce

Pancia di maialino morbida e croccante cotta
Pork belly, stewed, vegetable, red wine sauce

Il coniglio cotto in porchetta con i crostoni di polenta
Rabbit, stewed, white wine, cherry tomato, olive

Pesce al cartoccio
Oven baked grouper, carrot, celery, cherry tomato

"Polenta conscia" latte di castagne e gelato al caco
Polenta, chestnut milk, persimmon fruit ice cream

Budino di nocciole e cioccolato
Hazelnuts chocolate pudding

Torta di pane e latte gelato al mascarpone salsa al caffè
Milk bread cake, mascarpone ice cream, coffee sauce