



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

The ABERDEEN  
MARINA CLUB

## SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef  
**GAETANO SIMONATO**

Host Chef  
MASSIMO PASQUARELLI



**Aperol Solido, mousse d'arancia e farina di olive nere**

*Solid Aperol (a modern take on the classic Italian aperitif), orange mousse and black olive dust*

**Millefoglie di baccalà, arancia, acciuga e tartufo nero glassato in crema di patata al profumo di basilico**

*Salt cod Millefeuille with orange, anchovy and glazed truffle on a basil flavoured potato cream*

**Uova di quaglia caramellate su mousse di tonno, bottarga di Stefano Rocca,  
tonno crudo e olio alla menta**

*Caramelized quail eggs on a mousse of tuna, with Stefano Rocca grey mullet roe, raw tuna and a mint flavoured olive oil*

**L'uovo di patata al tartufo ripieno di fonduta e tuorlo,  
in velluto di cipolla e patata con porcini croccanti**

*Egg-shaped potato with egg yolk and fondue, on a light and creamy onion, with white truffle and crisp porcini mushrooms*

**Nidi di spaghetti alla chitarra con cappelletti, scampi e mozzarella di bufala**

*Nests of spaghetti alla chitarra with scallops, scampi and buffalo mozzarella*

**Carré d'agnello scalzato in crosta di pane, liquirizia e menta  
con mousse di finocchio e il suo croccante**

*Rack of lamb with a liquorice and mint infused bread crust, fennel mousse and crispy fennel*

**Cannoli di mandorla con mousse di ricotta alla mandorla,  
limone candito e gocce di cioccolato, crema di agrumi e marmellata di mandorle**

*Almond cannoli filled with a ricotta cheese and almond mousse,  
candied lemon and chocolate, citrus cream and almond jam*