



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



SPECIAL DINNER MENU

November 4

Guest Master Chefs
GIOVANNI GRASSO
IGOR MACCHIA

Host Chef
MICHELE DELL' AQUILA



Filetto di storione e zucchine in carpione con polenta tiepida al prezzemolo

Sturgeon and zucchini in "carpione" sauce, with parsley flavoured warm polenta

Calamari alla griglia, gamberi fritti, salsa di patate allo zenzero

Grilled squid and fried prawns with ginger and potato sauce

Risotto ai peperoni rossi, salsa al prezzemolo ed acciughe

Risotto with red pepper, parsley sauce and anchovies

Agnolotti del plin all'olio di nocciole e Grana Padano serviti nel tovagliolo

Traditionally served home made agnolotti with hazelnut oil and Grana Padano cheese

Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta, mandorle e lardo

Soft cooked egg, with fonduta, almonds and smoked lard

Agnello marinato al caffè' con ragù di mais dolce e germogli

Lamb marinated in coffee, sweet corn ragout and aromatic cress

Baci di dama 2006

Mousse al cioccolato, crème brûlée all'arancia e spaghetti fritti

Chocolate mousse, orange crème brûlée and fried spaghetti

