



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



SPECIAL DINNER MENU

November 6

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

Quaglia farcita alle mele verdi

Quail slow cooked in Terre del Sole extra virgin olive oil, with caramelized green apples

Risotto mantecato ai formaggi piemontesi, polvere di caffè' e carpaccio di vitello

Piedmont cheese risotto, coffee powder, beef carpaccio

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

Filetto di tonno scottato, salsa al wasabi, cipollotto e grué di cacao

Pan fried tuna loin wasabi sauce, spring onion and cocoa grué

Guancia di bue, pure alle mele Verdi e fave di tonka, verdure saltate

Braised beef cheek, tonka beans flavoured green apple and vegetables

Baci di dama 2006

Panettone, mandarini e frutta secca

Panettone, mandarins and dried fruits

