



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

The
Mistral

SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef
ANDREA TONOLA

Host Chef
EUGENIO IRACI



IL BENVENUTO

Crispy bubbles and Grana Padano

**Cupola di Bresaola della Valtellina ripiena di spinaci, nocciole tostate e salsa d'acciughe su
fonduta al Grana Padano 24 mesi**

*Ball-shaped baby spinach Salad with toasted hazelnuts and anchovies sauce, wrapped in Bresaola della Valtellina, on
a 24 months old Grana Padano fonduta*

Tajadin duz de Villa (Maltagliati di farina di castagne alla moda di Villa di Chiavenna)

Fresh pasta rags of chestnut flour with Casera cheese and camomile flowers

Guancia di vitello brasato al vino di Valtellina su polenta soffice e julienne di verdure fritte

Veal cheek braised in Valtellina wine on soft polenta and crispy vegetables

Tortino caldo di grano saraceno con composta di frutti di bosco e gelato allo yogurt

Hot buckwheat cake with a berry compote and yogurt ice cream