



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



SPECIAL DINNER MENU

Guest Master Chef
PIETRO RONGONI

Restaurant Manager
DIEGO BOZZOLAN



ANTIPASTO

Carpaccio di carne di manzo su letto di rucola e scaglie di Grana Padano
Beef carpaccio on a bed of rucola with Grana Padano cheese shavings

Carpaccio di branzino su letto di radicchio saltato in padella e salsa ai frutti di Bosco
Seabass carpaccio on a bed of sauteed radicchio and a wild berry dressing

Insalata tiepida di verdure e avocado con capperante, salsa di yogurt e senape
Lukewarm salad of garden vegetables with avocado, scallops and a yogurt-mustard dressing

PRIMO

Melanzane alla parmigiana con salsa al Taleggio
Baked eggplant "Parmigiana" with a Taleggio Cheese Sauce

Risotto con gamberetti ed asparagi allo zafferano
Saffron Risotto with shrimps and asparagus

Risotto con peperoni e Gorgonzola
Risotto with bellpeppers and Gorgonzola cheese

Casarecce Orochef Barilla con gamberetti zucchine, pomodorini ed un leggero tocco di panna
Orochef Barilla Casarecce pasta with prawns, zucchini, cherry tomatoes and a light touch of fresh cream

Risotto ai funghi porcini con tartufo bianco
Risotto with porcini mushrooms and white truffle

SECONDI

Filetti di branzino alla salsa di gorgonzola e basilico, tartufo bianco fiammeggiati alla vodka
Sea bass fillets flambéed with Vodka, on a Gorgonzola cheese and basil sauce, white truffle

Filetti di triglia con salsa alla livornese
Red mullet fillets with a tomato, capers and herbs sauce

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano
Grilled beef "Tagliata Style" with rucola and Grana Padano cheese shavings

DOLCI

Tiramisù dello Chef Pietro
Chef Pietro's Tiramisù

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
Panna cotta with wild berries sauce