

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2010

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONAUX D'ITALIE EXPOSITION CULINAIRE
INTERNAZIONALE ITALIENISCHE KOCHKUNST AUSTELLUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA



Tirreno Trade



DOMENICA 07 MARZO



RISTORANTE DELLE NAZIONI ROSSO RED RESTAURANT OF THE NATIONS



PETTO DI PICCIONE SCALOPPATO CON LA SUA COSCIA FARCITA CON SPINACI E
PINOLI SERVITI CON ASSAGGIO DI CARCIOFO ALLA GIUDA, EMULSIONE DI RAPE
ROSSE E CHIPS DI PARMIGIANO

VINO IN ABBINAMENTO: ROSSO PATERNO CANTINA TRAPPOLINI

LOMBETTO DI CINGHIALE CON CUORE DOLCE DI CAROTA AVVOLTA NEL GUANCIALE E
VERZA STUFATA ACCOMPAGNATO CON CIALDA BRISÈ CON PUREA DI PORRI E ASSAGGIO
DI CREMA FRITTA

VINO IN ABBINAMENTO: ROSSO QUERCIE GIOBBE CANTINA PETRA

PRALINA TARTUFATA ALLA GRAPPA, PIRAMIDE DI LATTE CON CUORE DI MIELE
D'ACACIA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO E CIALDA CON CREMA TIEPIDA E
PERE ALLA CANNELLA SU MOUSSE DI PRIMOSALE

VINO IN ABBINAMENTO: PASSITO CAPITOLINUM CANTINA SANT'ANDREA

• IL TEAM DEL ROSSEUM CULINARY TEAM

- Capitano: Luca Sparagna
 - Chef: David Da Iozzo
 - Chef: Marco Fabiano
 - Pasticcere: Luca Malacrida
 - Team Manager: Antonio Cagnazzo
- € 20,00 Bevande incluse