

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



Mostra Convegno

30ª edizione

Tirreno C.T

Tirreno Trade



DOMENICA • 07 MARZO • SUNDAY



RISTORANTE DELLE NAZIONI VERDE GREEN RESTAURANT OF THE NATIONS



Gli anelloni di pasta di semola di grano duro farciti con ricotta di pecora e carciofi di Cerda su purea di pisellini essiccati e pomodorini di Pachino
Il gambero in pastella e finocchietto delle montagne di Belmonte Mezzagno
Le polpettine di pesce azzurro del Mediterraneo alla mentuccia

Polpa di maialino con lardo di montagna e fonduta di scamorza affumicata, la costoletta di agnello al pistacchio di Bronte con cipollotti in agrodolce, biette all'olio extra vergine d'oliva e uvetta di Pantelleria e "patarancino" all'Ennese

La crema leggera al cioccolato al latte con inserimento di bavarese alla vaniglia profumata alla carruba Madonite, trancetto di sablè con tuma, frutti di bosco e glassa al cacao

La salsa caramello con scorretta di mandarini "Tardivo di Ciaculli"

Vini: Feotto dello Iato

IL TEAM • CULINARY TEAM PALERMO

- Capitano: Giovanni Battista Arcoleo
- Chef: Salvatore Cambuca
- Chef: Saverio Patti
- Pasticcere: Pietro Pupillo
- Team Manager: Natale Giunta

€ 20,00 Bevande Incluse