

# 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



**MARTEDI' 09 MARZO**



**RISTORANTE DELLE NAZIONI VERDE  
GREEN RESTAURANT OF THE NATIONS**



FARFALLE AL NERO DI SEPPIA RIPIENE DI COZZE E MASCARPONE CON  
SCHIUMA ALL'AGLIO SU BISQUE ALLE CANOCCHIE, SEPPIA SPADELLATA  
CON SALSA DI ZUCCA E STRIDOLI

FILETTO DI SGOMBRO SCOTTATO SU PURE DI FAGIOLI CANNELLINI E  
COMPOSTA DI CIPOLLE DI TROPEA  
TRIGLIA IN BRODETTO SU CROSTONE DI PANE  
MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE MARINATA IN INSALATINA DI  
FINOCCHIO E ARANCIA CON EMULSIONE DI BALSAMICO  
GIARDINETTO DI VERDURE

CILINDRO DI BAVARESE AI FRUTTI ROSSI CON CUORE DI CREMOSO  
ALLA RICOTTA E MERINGA SU TEGOLA DI BISCUIT AL PISTACCHIO  
SALSA ALLO ZABAIONE  
GELEE' DI ANANAS E ZENZERO  
SORBETTO AL POMPELMO ROSA

**•IL TEAM • Equipe Ufficiale Cuochi Emilia  
Romagna**

- Capitano: Giancarlo Gereschi
- Chef: Marcello Colari
- Chef: Massimo Melotti
- Pasticcere: Debora Migliorini
- Team Manager: Debora Fantini

€ 20,00 Bevande Incluse