

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



MERCOLEDI' 10 MARZO



RISTORANTE DELLE NAZIONI ROSSO RED RESTAURANT OF THE NATIONS



PETTO D'ANATRA MARINATO E COTTO IN BASSA TEMPERATURA SU
ZOCOLO DI PANICCIA , FARCITO CON PRUGNE AL FEGATO MAGRO
E RIDUZIONE DI CHINOTTO DI SAVONA .

CILINDRO DI CREPES CON SPUMA ALL'OLIO DI OLIVA
EXTRAVERGINE.

INSALATINA DI GERMOGLI E AGRUMI DAL VIVO.

TRONCHETTO DI TONNO PINNA GIALLA CON CUORE DI FORMAGGIO
SAN STE' , LARDO AL BASILICO SU RATATUILLE DI VERDURINE
E FASCINA DI POLPO CROCCANTE.

VELLUTATA DI ACCIUGHE E CREMA ALLA SENAPE ANTICA.

CUPOLINA DI FONDENTE CON CUORE DI CREME BRULEE,
BAVARESE AL LAMPONE
GELATINA DI PASSITO

• IL TEAM • Team Cuochi Liguri

- Capitano: Angelo Costa
 - Chef: Mauro Manfredi
 - Chef: Gregorio Meligrana
 - Pasticcere: Nicola Girone
 - Team Manager: Adriano Noli
- € 20,00 Bevande Incluse