

# 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*



**MERCOLEDI' 10 MARZO**



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



VARIAZIONE DI PODOLICA:

DALLA TESTA AI PIEDI:

BICCHIERE DI TESTINA PODOLICA

TARTARA DI FILETTO

CUBO DI STINCO CON TOPINAMBUR SUADENTE CROCCANTE

CROCCHETTA DI CODA

FILETTO DI MAIALINO NERO LUCANO FARCITO ALLE MELE, FICHI  
SECCHI E MANDORLE, CREMOSO DI PATATE AL LIMONE , RAPE  
SALTATE E MOLLICATE,  
CRUSCO DI SENISE L.G.P  
E SALSA RISTRETTO D'AGLIANICO D.O.C

TORTA DI NOCI E RICOTTA , GELEE' AI FRUTTI DI BOSCO  
SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO E SEMI DI PAPAVERO  
E SORPRESA AL FONDENTE

VINI: " LE RALLE" AGLIANICO DEL VULTURE DOC

## •IL TEAM • Ass. Cuochi Materani

- Capitano: Antonio Farella
- Chef: Giovanni Guastamacchia
- Chef: Gianfranco Bruno
- Pasticcere: Francesco Paolo Fiore
- Team Manager: Mario De Muro

€ 20,00 Bevande Incluse