

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 C.T.

Tirreno Trade



LUNEDI' 08 MARZO



**RISTORANTE DELLE NAZIONI BLU'
BLUE RESTAURANT OF THE NATIONS**



Coda di pescatrice allo speck e gambero rosso,
salmone scottato con erbe aromatiche e asparagi,
dado di tonno rosso ai due sapori su riso pilaf
allo zafferano

Vino: vino prosecco Valdobbiadene Maschio

Filetto di suino in crosta di frittatina ai porri
e pomodorini con salsa al timo.

Quaglia in padella su tagliatella di verdure e
tortino di patate, zucca e fagioli borlotti

Vino : lambrusco ottocento Cantine Canali

Terrina di formaggio dolce e aneto con cuore di
cioccolato , piccolo gelato al pistacchio con
geleè di pesca, tortino di mandorle, liquore
nocino e amarena su ananas marinato profumato
alla salvia

Vino: malvasia secca Cantine Riunite

• IL TEAM • S.A.R.C Reggio Emilia

- Capitano: Massimo Iori
 - Chef: Massimo Guidetti
 - Chef: Daniele Coquerant
 - Pasticcere: Maurizio Guidotti
 - Team Manager: Wilson Polasi Toccaceli
- € 20,00 Bevande Incluse