

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



LUNEDI' 08 MARZO



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



PROFUMI DI CASA. AROMI DELLE VALLI ARETINE

TARTARA DI CHIANINA DELLA VALDICHIANA CON PANBRIOCHE ALLO ZAFFERANO ARETINO, PISTACCHI TOSTATI, ZUCCA AL VAPORE CON SALE ALLA VANIGLIA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DEL VALDARNO.

MOUSSE DI PERE DELLA VALTIBERINA SU PERA SEMICANDITA E MOSTARDA DI MELE RUGGINESE DELLA VALDICHIANA ALLO ZENZERO.

LOMBETTO DI CAPRIOLO AL PEPE DI SARAWAK COTTO SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA SU CIALDA DI VERDURE DISIDRATATE E RIDUZIONE DI CHIANTI DEI COLLI ARETINI CON MIELE DEL CASENTINO.

SFOGLIE DI PRIMAVERA. COLORI E SENSAZIONI DELLA NATURA

LASAGNA DI FARINA DI GRANO SARACENO AL RAVIGGIOLO, FUNGHI E BIETOLINA CROCCANTE CON UOVO DI QUAGLIA IN CAMICIA, PESTO DI RUCOLA E SALSA AI FINOCCHI.

GEOMETRIE DI INCONTRI. QUANDO IL CIOCCOLATO SPOSA ERBE, FIORI E FRUTTI

SORBETTO AL DRAGONCELLO E LIME SU ONDA DI CIOCCOLATO FONDEnte
CREME BRULEE' AL TE' DELL'AVVENTO
TORTA DI CIOCCOLATO CON CREMOSO ALL'ARANCIO

• IL TEAM • TEAM CUOCHI AREZZO

- Capitano: Giuseppe Giuliattini
- Chef: Leonardo De Candia
- Chef: Francesco Mastronardi
- Pasticcere: Lorenzo Pisini
- Team Manager: Gianluca Drago

€ 20,00 Bevande Incluse