

# 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



UNIONE  
REGIONALE  
CUOCHI  
TOSCANI



Tirreno Trade



**LUNEDI' 08 MARZO**



**RISTORANTE DELLE NAZIONI GIALLO  
RED RESTAURANT OF THE NATIONS**



I RAVIOLI AI GAMBERI ROSSI DI SICILIA CON ASPARAGI VERDI  
SU PASSATINA DI CECI  
FILETTINI DI TRIGLIA SCOTTATI SU JULIENNE DI CARCIOFO  
VIOLETTO  
PICCOLA QUENELLE DI COZZE DELL'ADRIATICO E FUMETTO IN  
EMULSIONE ALL'OLIO D'OLIVA

IL LOMBO DI CONIGLIO FARCITO ALLE ROSOLE  
PETTO D'ANITRA IN DOLCE COTTURA LACCATO AL MIELE  
DI CASTAGNO  
TORTINO DI PORROE VITELLOTTE  
INSALATINE SPONTANEE DEI COLLI EUGANEI

LA MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON CUORE DI  
MORLACCO SU PAVE' DI RISO SOFFIATO E NOCCIOLE  
SAVARIN DI CAROTE CON TARTARE DI ANANAS  
AROMATIZZATO ALLO ZENZERO  
SEMIFREDDO ALLO YOGURT CON COULIS AI LAMPONI

VINI:

**IL TEAM • Team Padova e Terme  
euganee**

- Capitano: Claudio Crivellaro
  - Chef: Filippo Bondi
  - Chef: Andrea Faggin
  - Pasticcere: Mattia Contiero
  - Team Manager: Nicola Piron
- € 20,00 Bevande Incluse