

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



GIOVEDÌ 11 MARZO



RISTORANTE DELLE NAZIONI VERDE GREEN RESTAURANT OF THE NATIONS



TRANCIO DI TERRINA TIEPIDA DI SPIGOLA E SALMONE E LA SUA TARTAR, SFERA DI ROMBO ALLA CREMA FONDENTE DI RADICI DI PREZZEMOLO E PICCOLE VERDURE, POLENTINA TENERA ALLA ZUCCA CON GUAZZETTO DI GAMBERI AL RADICCHIO TREVIGIANO CON SIFONATA TIEPIDA ALLA CASATELLA.

VARIAZIONE DI MAIALINO:

COSTOLETTA SCOTTATA ALL'OLIO EMULSIONATO, REALE LACCATO ALLE SPEZIE COTTO IN SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA, GUANCIALETTA GLASSATO ALLE LENTICCHIE, GALLETTA DI PATATE CON CARCIOFI, CERFOGLIO E GOLA STAGIONATA.

SFORMATINO TIEPIDO ALLO YOGURT L PROFUMO DI ZENZERO SU MACEDONIA DI MELOGRANO, FRAGOLE E ARANCIO, SORBETTO AL LICIS ED ERBA LIMONE, MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE VARONA 70% ALLE FAVE DI CACAO

IL TEAM • TEAM VENETO CHEF

- Capitano: Luca Bertolini
- Chef: Francesco Benetton
- Chef: Cristian Mometti
- Pasticcere: Carlo Inama
- Team Manager: Alessandro Silvestri

€ 20,00 Bevande Incluse