

CT2010

CONFERENCE DINNER

**MENU**

*Cappon magro*

*Misticanza con gamberi, avocado e pompelmo rosa*

*Fiori di zucchini con mousse di pomodori*

*Prebuggiun con pesto*

*Lasagnette con calamari, gamberi e pure di fagiolini*

*Filetto di branzino alla Brillat-Savarin*

*Bavarese al limone con salsa al maracuggia*

*Caffé*

(served with white wines , red wines, mineral water)

*Cappon Magro*., special Genoese dish made with layers of fish and vegetables on dried bread, served cold.

*Prebuggiun*, collection of green, wild herbes, used also as filling for pansotti.

*Gamberi*, prawns

*Pompelmo rosa*, pink grapefruit

*Calamari*, squids

*Branzino*, European sea-bass

*Bavarese al limone*, Bavarian lemon cream