



World Gourmet Summit Set Dinner Menu
7 to 13 April 2008

Italy from the XVI to XXI century

1549 Christofaro Da Messisbugo "Libro Novo nel qual s'insegna..."
Da principi Torta d'anguilla da Quaresima
Poached eel cake with almond, pine kernel and spinach in red wine reduction

1655 Bartolomeo Stefani "Dell'arte di ben cucinare..."
Suppa da bianco finocchio
Fennel soup with chicken its own egg, green peas with cinnamon and milk

1773 Vincenzo Corrado "Cuoco galante"
Gnocchi alla Dama co lo Pommo Doro
Potato and saffron dumplings gnocchi with Parmigiano cheese and tomato

1891 Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"
Sogliola e ostriche in salsa gialla
Gratinated Mediterranean sole fillet with oyster in egg and white wine sauce

Or

1891 Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"
Lingua dolce-forte di prugne
Braised veal tongue with raisin, chocolate and plum

Served with a glass of Madeira year 1885

1986 Angelo Paracucchi "Cucina Creativa all'Italiana"
Il latte gelato, Balsamico e lamponi
Milk ice cream with marinated raspberries in Balsamico vinegar

2008 Diego Chiarini
Dolce freddo di semolina al caramello di noci
Semolina timbale with caramelized walnut

\$168++

American Express Card Members Enjoy 15% Savings on Week Long Promotion Menu