



WORLD GOURMET *Summit*

WWW.WORLDGOURMETSUMMIT.COM

6 APRIL TO 3 MAY 2015

ALBA 1836

WGS Featured Menu

A Journey Through Alba 1836 ~ Culinary Creations by Head Chef Luca Piras

Amuse Bouche

Brogia Spumante Brut, Piemonte

Octopus Salad with Fennel Leaves, Celery and Taggiasche Olives Dop

Insalatina di Polipo con Olive Taggiasche Dop, Puntine di Finocchi e Sedano

La Rivolta Fiano, Campania

Grilled Sardinian Pecorino Cheese, served with Chestnut Honey and Fresh Figs

Pecorino Sardo Del Pastore Gavino Alla Griglia Con Miele Di Castagno e Fiche

Pala Vermentino, Sardegna

Home Made Fresh Tagliolini With Maine Lobster, Sicilian Tomatoes And Fresh Oregano

Tagliolini Freschi All'astice Con Pomodorini Siciliani e Origano Fresco

Monterucco Pinot Nero, Lombardia

Roasted Lamb Loin in a Sardinian Pecorino Cheese Crust, Served With Stewed Artichokes "Cacciatora" Style, With Shallots and Lamb Sauce

Filetto D'agnello Arrosto In Crosta Di Pecorino Sardo Con Salsa Di Agnello Allo Scalogno E Carciofi Stufati Alla Cacciatora.

Val Di Suga Brunello Di Montalcino, Toscana
Or

Grilled Mediterranean Seabass, Artichokes Two Ways, Taggiasche Olives And Sicilian Capers Sauce

Filetto Di Branzino Del Mediterraneo Grigliato Su Pura Di Carciofi In Salsa Di Olive Taggiasche E Capperini Di Pantelleria

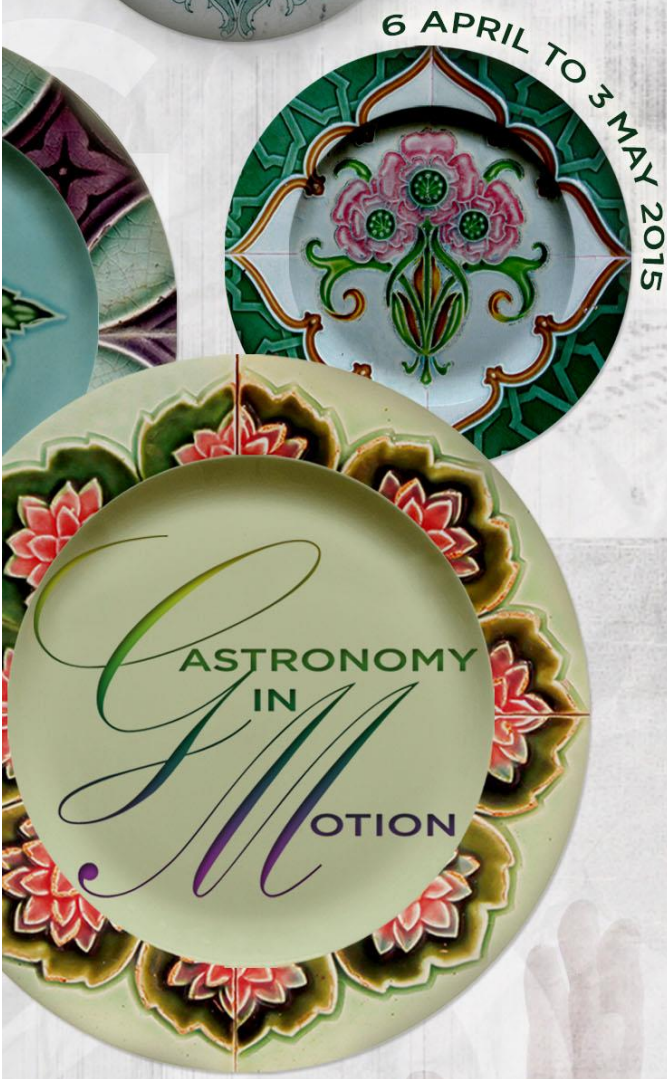
Puiatti Chardonnay, Friuli

Sicilian "Cannoli" Stuffed With Sweet Ricotta Cheese, Candied Orange, Chocolate Shavings

In A Marsala Flavoured Cannolo Served With Pistachio Ice Cream From Bronte

Cannoli Siciliani Mignon Serviti Con Gelato Al Pistachio Di Bronte

Pala Assoluto Late Harvest, Sardegna



EPICUREAN DELIGHTS
14 to 25 April 2015

FINE CUISINE | GREAT WINE | UNIQUE DINING

In Partnership With



Produced By



Held In

PETER KNIPP
holdings pte ltd

