



International Wine & Food Society Kuala Lumpur

“Great Italian Creations at iL Lido”

Amuse Bouche

Nino Franco Faive Rose Brut NV

Burratina con Caviale Affumicato e Tiepida di Fave

Apuglia ‘Burrata’ Cheese with smoked Caviar and warm Broad Bean Puree

Nino Franco Faive Rose Brut NV

Fegato d’Oca in Pane Brioche, Cipolle Caramellate al Balsamico e Salsa di Mele

‘Brioche’ of Goose Liver, Balsamic Caramaelised Onions and Apple Sauce

Malgra Gaiana Babera d’Asti Superiore 2004

Risotto con Bamberi di Fiume e Asparagi Verdi

Spring Asparagus and Yabbie Risotto

Malgra Montebastia Gavi 2006

Scaloppa di Dentice con ‘Spaghettiini’ Vegetali, e Salmoriglio

Sea Bream with Vegetable ‘Spaghetti’ and Sicilian Herb Sauce

OR

Tuscanny Lamb Loin with Mint Sweet Pea and Crispy Smoked Duck Bacon

Le Serre Nuove Vino Rosso Doc Bolgheri 2008

Domenico Clerico Barolo Pajana 2001

Millefoglie ai Frutti Rossi

Wild Berries Mille-Feuille with Warm Vanilla Sauce

Limen

Coffee & Tea