



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting of

12th March, 2012

at

Canoviano Tokyo

Menu

Inizio

Scampi Marinati all'arancia con Maionese di Mandorle

オレンジでさっぱり仕上げた手長海老のマリネ アーモンド風味の自家製マヨネーズと共に

Antipasto

Macco di Fave con Capesante Scottate

ホタテ入りシチリア風乾燥空豆のスープ

Primo Piatto

Spaghetti con i Ricci e Salsa di Piselli

ウニと豆のソースを使ったスパゲッティ

Piatto di Pesce

Cubi di Tonno con Salsa di Pomodoro, Capperi e Olive

ミディアムレアに焼き上げたマグロのキューブステーキ

ケッパーとオリーブのアクセントを加えたフレッシュトマトのソース

Secondo Piatto

Tagliata di Vitello con Verdure Brasate "Canazzo"

様々なスパイスをまとった仔牛のタリアータ アンチョヴィをきかせたワイングレットソース

シチリア風野菜の蒸し煮 "カナッツォ"を加えて

Dolce

Parfait di Fichi e Passito di Noto con Cioccolato Fondente Caldo

イチジクとパッシート・ディ・ノート（天日干したマスカットを原料にした甘口ワイン）のパルフェ

温かい濃厚なチョコレートソースをかけて

Caffè

コーヒー

Wines

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore '00

Planeta Cometa '09

Planeta Chardonnay '01

Planeta N'erlot '01

Planeta Passito di Noto '10

Host Luciano Cohen

Chief

Mitsugu Imura & Angelo Pumilia