



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
**TRACEABILITY
& HIGH QUALITY**

THE PROGRAM OF



**Consorzio Nazionale
degli Olivicoltori S.c.ar.l.**

LUNCHEON

JANUARY 13, 2011. ITALIAN CULINARY CENTER- NEW YORK CITY

MASTER CHEF PAOLO MONTI
GAIA Restaurant, Hong Kong

MENU

Pralina di olio extravergine d'oliva con polvere di olive nere
Extra Virgin Olive Oil praline with black olives dust

Carpaccio di ricciola con spuma di olio di oliva,
crostini di moleca e semi di finocchio
*Yellowtail carpaccio with olive oil foam,
soft shell crab and fennel seeds crostini*

Bucatini con fonduta di burrata, menta e tartufo di mare
(tonno secco dell'Argentario)
*Bucatini pasta with fonduta of burrata and sea truffle
(dry tuna from Argentario)*

VORBERG PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC TERLANO 2006

Bollito di manzo cotto a bassa temperatura in olio extravergine
con la salsa verde
*Beef "bollito" cooked at low temperature in extra virgin olive oil
with "salsa verde"*

VALDISANTI TOSCANA IGT TOLAINI 2006

Gelato all'olio extravergine d'oliva e mascarpone con limone candito
Extra virgin Olive oil gelato with mascarpone cheese and candied lemon

* * *

Ferrarelle & Natia Mineral Waters
Birra Moretti

