

La Cucina Presents:

“Gli Ospiti in Cucina” - June 6th 2006

Guest Chef - Roberto Fracchioni

Antipasto

Fico alla Griglia con Pancetta, Rucola e Mascarpone al Limone

Grilled fig with flat pancetta, arugula cress and lemon scented mascarpone

Zuppa

Zuppa di Porri e Zucca con Aria di Tartufo

Roasted squash and leek soup with truffle foam

Primo

Tourtei Piacentini con Sugo di Cinghiale

Ricotta-filled ravioli from Piacenza on wild boar sauce

Insalata

Prosciutto e Mortadella su Insalata di Finocchio, Cipolla Rossa,

Formaggio Montasio e Pinoli Tostati

Prosciutto and mortadella on salad of shaved fennel, red onion, montasio cheese
and toasted pine nuts

Secondo

Petto di Fagiano Incrostato di Noci su letto di Polenta al

Gorgonzola, Carciofi Ripieni e Porcini alla griglia

Nut crusted pheasant breast on gorgonzola polenta stuffed artichokes
and grilled porcini mushrooms

Dolce

Torta di Pesca alla Letizia con Gelato alla Nocciola e crema di Pistacchio

Letizia's Peach Cake with hazelnut ice cream and pistachio sauce

For Reservations Please Contact:

519.836.3031

25 Macdonnell Street 2nd Floor

Guelph Ontario

www.cucina25.ca