

La Cucina Presents:
A Toast to Torino - March 7th 2006
Guest Chef - Giacomo Pasquini

Antipasto

Gamberone Arrostito in Pancetta su Misto di Funghi e aria di Porcini

Grilled jumbo prawn wrapped in pancetta served with a dice of wild mushrooms, topped with a porcini foam

Zuppa

Risotto allo Zafferano con Petto di Piccione Arrostito e il suo jus

Perfectly roasted squab breast, presented on a creamy saffron flavoured risotto

Primo

Tortellone Fondente di Toma Piemontese e Mandorle Arrostiti

House-made cappelletti filled with "toma piemontese" cheese and roasted almond slivers, drizzled with an anchovy oil infusion

Secondo

**Guancia di Vitello Cotta Dolcemente in Barolo con Polenta Grisliest
e Indivia Belga Brasata**

Tender veal braised in Barolo wine and served with grilled polenta and wilted belgian endive

Dolce

Semifreddo di Amaretti e Nocciole con Salsa di Barolo Chinato

Hazlenut and amaretti semifreddo pooled in a Barolo wine sauce

For Reservations Please Contact:

519.836.3031

25 Macdonnell Street 2nd Floor

Guelph Ontario

www.cucina25.ca