

ENJOY *Vinod's*

Ombrina rossa del Gargano
marinato in ceviche di acqua
di pomodoro e sedano

Filetto di vitellino cotto sous-vide,
arrosto con delle erbe aromatiche su crema
di sedano rapa e ristretto di cottura

Cioccolato a strati, mousse alla
curcuma e granella di pistacchi



Red Ombrina fish marinated in
ceviche of tomato water and celery

Filet of veal sous-vide,
roast with herbs on a cream
of celeriac and its own reduction

Layers of chocolate, turmeric
mousse and crumbled pistachio

**COME AND TASTE A
NEW FOOD EXPERIENCE**

Monday 16 April 2018 - Hall 11 - Stand C3/C4