

# GAMM 2015 - Conference Dinner

## Aperitivo al tavolo

Prosecco e scaglie di grana

## Antipasto

Verdurine locali alla menta

Rotolino di melanzane con formaggio e prosciutto  
cotto in pinzimonio

Torte salate dello Chef

Tris di lampascioni, pomodori secchi e melanzane a  
funghetto

Ricottine del Salento al pepe nero

## Primo

Risotto ai carciofi

Fazzoletto di robiola e mandorle con zucchine e  
prosciutto crudo a julienne

## Secondo

Filettino di manzo in crosta di pane con salsa al  
primitivo

Cicorie saltate

Insalatina mista a julienne con aceto balsamico

## Dessert

Frutta fresca di stagione in bellavista

Torta pasticciotto con gelato fior di latte e salsa alla  
vaniglia

## Aperitif am Tisch

Prosecco und Parmesan-Käse

## Vorspaisen

Gemüse mit Minze

Aubergine Rolle mit Käse und Kochschinken in  
Vinaigrette

Quiches unserem Küchenchef

Typisch Apulien Zwiebeln, getrocknete Tomaten und  
Auberginen Pilz

Klein Quark vom Salento mit schwarzem Pfeffer

## Erster Gang

Risotto mit Artischocken

Ravioli mit Frischkäse und Mandeln gefüllt mit  
Zucchini und Schinken Julienne

## Zweite Kurs

Rinderfilet in einer Brot-Kruste mit Wein Primitive  
sauce

Chicorée sautierten

Gemischter Salat mit Balsamico-Essig in Julienne-Streifen

## Dessert

Frisches Obst der Saison

Crementorte Pasticciotto mit Milch-Eis und  
Vanillesauce

## Aperitif at the table

Prosecco and Parmesan cheese

## Appetizers

Local vegetables with mint

Eggplant roll with cheese and boiled ham vinaigrette

Chef's quiches

Typical onions of Salento, sun-dried tomatoes and  
Sautéed eggplant

Small cottage cheese of Salento with black pepper

## First course

Risotto with artichokes

Cheese-filled ravioli with almonds, zucchini and  
smoked ham julienne

## Second course

Beef fillet in a crust of bread with wine sauce  
Primitive

Sautéed chicory

Mixed salad julienne strips with balsamic vinegar

## Dessert

Fresh fruit in season

Cream cake Pasticciotto with milk ice-cream and  
vanilla sauce