



Consolato d' Italia
Izmir

Seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
Second Week of Italian Cuisine in the World



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

SETTIMANA DELLA CUCINA
ITALIANA NEL MONDO

20 - 26 NOVEMBRE 2017

“ITALIAN DELIGHTS” FOOD TASTING WEEK

20 - 26 November

swissôtel **BÜYÜK EFES**

IZMIR

EQUINOX RESTAURANT

“Settimana Italiana”

By Chef Eugenio Boer

MÖVENPICK

HOTEL IZMIR

Margaux Restaurant

“Festival di Sapori”

By Chef Giovanni Terracciano



“Regioni e Sapori”

By Chef Vincenzino Scocchia

in collaborazione con



İZMİR İTALYAN TİCARET ODASI
CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA DI IZMIR

swissôtel **BÜYÜK EFES**

IZMIR

EQUINOX RESTAURANT

“SETTIMANA ITALIANA” by Chef Eugenio Boer

‘ P2’

Classic Eggplant Parmigiana

Testaiou

Italian Taco

Prawn ceviche, sauce and salad

Cima alla Genovese

Cima- Roll

Veal brain, veal sweetbread, veal carpaccio

Carbonara Smile

New way from Italian tradition

Risotto Nino Bergese

Risotto with dried black trumpet mushroom

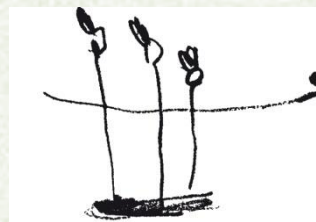
Mackerel and Sfincione

Marinated Mackerel with sfincione sauce

Tiramisù

Petit fours

*Per dettagli, informazioni e prenotazioni /
For details, info and reservations: (0 232) 414 52 12*



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

MÖVENPICK

HOTEL IZMIR

Margaux Restaurant

“FESTIVAL DI SAPORI”

by Chef Giovanni Terracciano

“Parmigiana di melanzane con ricotta su pasta sfoglia”

Eggplant Parmigiana with ricotta cheese on puff pastry

“Sauté di vongole con pomodoro e basilico, crostini all’aglio e olio piccante”

Clams soup with tomatoes and basil, garlic croutons and spicy oil

“Rigatoni al ragù Napoletano con scamorza”

Rigatoni pasta with beef ragout topped with grated scamorza cheese

“Medaglioni di manzo alla pizzaiola serviti su scarole imbottite”

Gratinated beef medallion with tomatoes, oregano and mozzarella served on anchovy and pinenuts filled frisee

“Pastiera di grano su salsa allo Strega e gelato Mövenpick al cioccolato”

Barley and ricotta cheese tart on Strega liqueur sauce
and Mövenpick Swiss chocolate ice cream

Per dettagli, informazioni e prenotazioni /

For details, info and reservations:

(0 232) 488 14 14



“REGIONI E SAPORI”
by Chef Vincenzino Scocchia

20th November: “Piemonte”

Bagna Cauda / Vitello Tonnato / Risotto ai Gamberi e Funghi Porcini / Brasato al Barolo / Tortino di Mele e Ricotta

21st November: “Puglia”

Insalata di mare / Tubetti alle cozze / Tiella Barese / Ficarelli Panzerotti dolci

22nd November: “Toscana”

Insalata Panzanella / Ribollita di Fagioli / Spaghetti maremmani / Stufato al Latte / Zuccotto Toscano

23rd November: “Abruzzo”

Crispella N’Busse / Brodetto di Pesce / Fregnacce di Crispella / Agnello a cottura / 'A Pizza doce

24th November: “Campania”

Polipo alla Luciana / Lasagna napoletana / Spigola all’Acqua pazza / Pastiera

25th November: “Lazio”

Cazzacci di Granoturco/ Bucatini all’Amatriciana / Straccetti con rucola / Ricotta Gelata

26th November: “Emilia e Romagna”

Passatelli in Brodo / Piadina Romagnola / Lasagna alla Bolognese / Panpepato

Per dettagli, informazioni e prenotazioni / For details, info and reservations:

(0 232) 238 90 93