

❖ Chaque rencontre comprend:

### Masterclass de professionnels

Présidée par un Chef associé à la Fédération Italienne des Chefs (FIC) destinée à des Chefs, distributeurs, opérateurs, foodbloggers, journalistes de la région lyonnaise.

**Valorisation de produits agro-alimentaires italiens régionaux de qualité et promotion du territoire.**

**La Cuisine d'Emile** – 18 rue de Brest 69002 Lyon.  
Fermé au public.

### Repas Gastronomique

Dans un Restaurant d'Hospitalité Italienne. Repas payant.  
**Dégustation d'un menu aux saveurs de la Région à l'honneur.**

❖ Prochain rendez-vous **lundi 01/10/18**

## Région Piémont

Menu gastronomique

par le Chef **Enrico Pivieri**

Restaurant **Il Cavallo Scosso** - Asti

*Menu 40,00€*

*Dégustation de vins incluse dans le menu.*

Antipasto

Vitello Tonnato

(bavette de Fassona piémontaise, sauce au thon à l'ancienne, poudre de câpres)

Primi

Risotto (riz carnaroli extra), fromage Robiola di Roccaverano, miel, noisettes et grué de cacao

Raviolo bossu piémontais

Secondo

Stracotto de joue de veau, crémeux aux pommes de terre

Dessert

Tarte aux noisettes du Piémont, crumble au cacao, Zabaglione

**Restaurant Bianca**- 20h00

1 place Jules Ferry 69006 Lyon

**Places limitées à 50 personnes**

**Réservation obligatoire avant le 28/09**

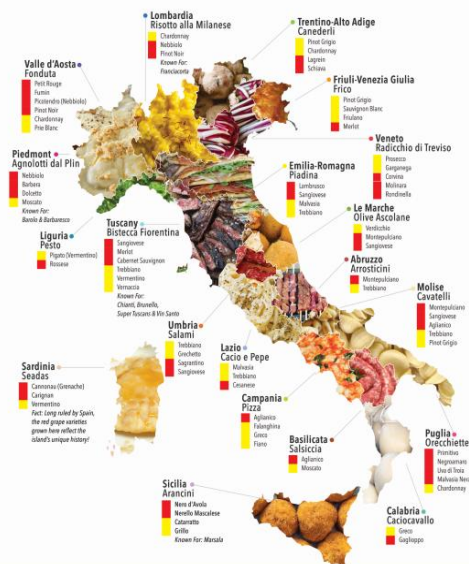
auprès de l'Institut Culturel Italien  
04 78 42 13 84 - info.iiclyon@esteri.it

# Cycle

# L'Italia In Cucina

## Italy by Region

Iconic Dishes & Leading Wines



## VINEPAIR

VINITALY INTERNATIONAL  
Lyon

**Rencontres mensuelles mettant à l'honneur les spécialités culinaires régionales italiennes.**



Bianca