



Maschere d'Italia
Italian Masks

Dottor Balanzone-Cabareno Colombina
(Bologna)

Colazione

COCKTAILS	Gamberetti - Focchi di Granchio - Pompelmo Succo di Pomodoro, Gongole e di Gavioli	
ANTIPASTI	Prosciutto crudo di Parma - Tonno all'Olio - Sardine di Nantes Filetti d'Aciaga - Peperoni alla Greca - Uova Maionese - Salame di Milano Maionese di Salmone - Olive - Sedano	
ZUPPE	Consumato naturale (caldo o freddo) Ristretto Pastina Consumato Goltivatore	Crema Garbure Gelatina Madrilenia
FARINACEI	Ravioli alla Ligure Spaghetti con Voncole o alla Bolognese	
UOVA	Rimestate d'Humale - fritte al Prosciutto - Omelette al Rognone	
PESCI	Triglie di Gibilterra fritte, Salsa Tartara Pagello dello Stretto al piatto	
PIATTI DI MEZZO	Zampone con Lenticchie alla Siciliana Pilaw d'Agnello alla Turca	Faraona Bordoiese
GRIGLIA	Ghob d'Agnello - Gostolette di Montone - Minute Steak Steak di Prosciutto Messicana - Pomodoro - Peperoni	
LEGUMI	Broccoli al Burro Patate al forno, cip, fritte, naturali, passate, dolci	Piselli Spinaci in foglia
BUFFET FREDDO	Tacchino Roast Beef	Galaritina di Gappone Lonzo di Vitello Arista di Maiale Bue salato Polli novelli
INSALATE	Pomodoro - Lattuga - Patate - Barbabietole - Scorzoneria	
SALSE	Maionese - Tartara - Ribes - Rafano - Gamberland	
GELATI	Cioccolato, Limone, Ananas, Vaniglia, Garamello	
DOLCI	Eclairs al Moka - Torta Napoletana - Sfogliatelle Mignon Macedonia di Frutta al Liquore - Prugne cotte Mele e Pere al forno - Composta allo Siroppo	
FORMAGGI	ROCQUEFORT BEL PAESE TALEGGIO	GRIVIERA REX FILADELFIA GORGONZOLA SUPERCREMA PROVOLONE CERTOSINO CAMEMBERT PROMESSI SPOSI
FRUTTA	CANTALUPO MELONE BIANCO	UVA PRUGNE ARANCI PESCHE PERE MELE MANDORLE NOCI FRAGOLE

Bevanda "Karkadè,

Gatte

SUGGERIMENTI

Appetizer

Ravioli G

Fried Red Mullet

Pilaw Tur

Buttered Peas

Mashed

Neapolitan

Basket o

AUGUST 14

LUNCH SERVED FROM 12:30 TO 2 P.M.



14 Agosto

Luncheon

Shrimps - Crab Flakes - Grape Fruit		COCKTAILS					
Tomato - Glams - Sauerkraut juice							
Parma Raw Ham - Tunny Fish in Oil - Nantes Sardines		APPETIZERS					
Filleted Anchovies - Peppers - Greek Style - Eggs Mayonnaise - Milan Salami							
Salmon Mayonnaise - Olives - Celery							
Gonsommé (hot or cold)		SOUP					
Glear Pastina	Gream Garbure						
Gonsommé Cultivateur	Madrilene Jelly						
Ravioli Genoese		FARINACEUS					
Spaghetti with Glams or Bolognaise Sauce							
Scrambled d'Aumale - Fried with Ham - Kidney Omelet		EGGS					
Fried Red Mulletts of Gibraltar, Sauce Tartare		FISH					
Stewed Pagelot of the Strait							
Zampone and Lentils Sicilian Style		ENTREES					
Pilaw of Lamb Turkish style	Guinea Hen Bordolaise						
Lamb Ghops - Mutton Cutlets - Minute Steak		GRILL					
Ham Steak Mexican Style - Tomatoes - Peppers							
Buttered Broccoli	Peas	Spinach Leaves	VEGETABLES				
Potatoes: Baked, chip, fried, plain boiled, mashed, sweet							
Turkey	Galantine of Capon	Leg of Lamb	Praga Ham	COLD BUFFET			
Roast Beef	Loin of Veal	Ribs of Pork	Corned Beef	Spring Chicken			
Tomato - Lettuce - Potato - Beetroots - Oysterplant				SALADS			
Mayonnaise - Tartare - Cranberry - Horseradish - Cumberland				SAUCES			
Chocolate, Lemon, Pineapple, Vanilla, Caramel				ICE CREAM			
Moka Eclair - Neapolitan Cake - Millefeuilles Mignon				SWEET			
Fruit salad with Liqueur - Stewed Prunes							
Baked Apples and Pears - Compôte of Fruit							
BEL PAESE	EMMENTHAL	GORGONZOLA	PARMESAN	PROVOLONE	PROMESSI SPOSI	ROCQUEFORT	CHEESE
	TALEGGIO	REX	PHILADELPHIA	CERTOSINO	SUPERCREMA	CAMEMBERT	
		CANTALOUPE	ORANGE	PEARS	APPLES		FRUIT:
		HONEY DEW	PLUMS	PEACHES	GRAPES	STRAWBERRIES	DRY ALMOND NUTS

