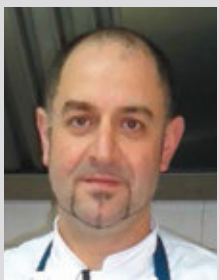


SALVO PAOLO MANGIAPANE



Salvo Paolo Mangiapane is a WorldChefs (WACS) certified Master Chef.

He has been teaching the culinary arts at the School of Hotel and Restaurant Management in Palermo (Sicily) for many years, and has successfully provided consultancy services to many popular restaurants in Italy and other countries.

Mangiapane's motto as a chef is 'My dishes are not only delicious, but also beautiful!'

Mangiapane's culinary creations are always filled with the spirit and colours of his birthplace in the mountainous region of Central and South Sicily. His dishes feature creativity and unusual aesthetic solutions paired perfectly with the traditional flavour of Sicilian cuisine.

Сальво Паоло Манджапане – обладатель титула «мастер-шеф» по классификации Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров WorldChefs/WACS.

Уже много лет преподает кулинарное мастерство в учебном заведении гостиничного и ресторанного бизнеса в г. Палермо (Сицилия), а также успешно консультирует многие знаменитые рестораны как в Италии, так и в других странах.

Девиз шеф-повара: «Мои блюда не только вкусные, но и красивые!»

В кухне Манджапане неизменно присутствуют дух и краски его малой родины – горного района центральной и южной Сицилии. В блюдах, разработанных шеф-поваром Манджапане, креативность и необычные эстетические решения умело сочетаются с традиционным звучанием сицилийской кухни.

DAVIDE CORSO



Davide was born and grew up in the Italian town of Feltre, not far from Venice. At the age of 17 he began training at some of Italy's best restaurants. After graduating with a degree from the Istituto Alberghiero e Agrario di Tortoli (I.P.S.A.R.), Davide accepted an invitation from the famous restaurant Al Camin in Cortina d'Ampezzo, before moving to become chef at the neighbouring Logoscin. Davide is a master of traditional Italian cuisine.

Давиде Корсо родился и вырос в итальянском городке Фельтре, недалеко от Венеции. Уже с 17 лет стажировался в лучших ресторанах Италии. Получив образование в институте I.P.S.A.R (Istituto Alberghiero e Agrario di Tortoli), принял приглашение от известного ресторана Al Camin в Кортине-д'Ампеццо, а через некоторое время уже шефствовал в соседнем Logoscin. Мастерски готовит блюда традиционной итальянской кухни.

FORUMSPB.COM

OPERATOR OF THE ST. PETERSBURG INTERNATIONAL ECONOMIC FORUM:

 **ROSCONGRESS**

ОПЕРАТОР КЕЙТЕРИНГА И РЕСТОРАНА «ФОРУМ»

СЕРВИСНЫЙ ПАРТНЕР СЕВЭКС



YOU & METRO

Меню разработано и реализовано при поддержке Ассоциации «Познаем Евразию», Министерства Культуры и Туризма Сицилии, Региона Сицилия с участием Davide Corso и мастер-шефа (WACS) Salvo Paolo Mangiapane.



SPIEF'17
ST. PETERSBURG
INTERNATIONAL
ECONOMIC
FORUM

ПМЭФ'17
ПЕТЕРБУРГСКИЙ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ФОРУМ

MENU МЕНЮ

ITALIAN CUISINE

Mediterranée salad with prawns, rocket, avocado, and cherry tomatoes

Mediterranean cream soup with mussels and saffron

Sicilian-style sea bass fillets

Veal filet mignon with beans

Panna cotta with strawberry tartare

2 900 ₺

BON APPETIT!

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Салат «Медитерране» с креветками, рукколой, авокадо и томатами черри

Средиземноморский крем-суп с мидиями и шафраном

Филе сибаса по-сицилийски

Филе миньон из телятины с фасолью

Панна котта с тартаром из клубники

2 900 ₺

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!