

# Making it Personal: Cancer Precision Medicine

## Conference Dinner Menu

Tuesday 06 November 2018 (19:30) | Taverna Colleoni dell'Angelo

Wine (or alternative) is included in the ticket price.

### STARTERS

Sformatino di topinambour alla fonduta tatufata

*Jerusalem artichoke flan with truffle-flavoured cheese sauce*

Ravioli di pecorino “cacio e pepe” con fave e piselli

*“Cheese & Pepper” ravioli sautéed with pecorino cheese, broad beans and green peas*

### MAIN COURSE

Suprema di faraona al guanciaie con patate di Martinengo

*Guinea fowl supreme with Martinengo potatoes*

#### VEGETARIAN ALTERNATIVE:

Parmigiana di melanzane alla Mozzarella di Bufala su fonduta di pomodorini

*Aubergine parmigiana layered with buffalo mozzarella on a tomato sauce*

### DESSERT

Sfogliatina di pere su fonduta di cioccolato amaro

*Pear flan with chocolate sauce*

Piccola Pasticceria & Moka espresso

*Mini pastries & coffee*