

VORSPEISE ÈFUNGOMIX



Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Èfungomix abtropfen lassen, das Gran Carrè und den Montasio mit der Schneidmaschine dünn aufschneiden. Die Pilze, den Käse und die Schweinefleisch-Culatello Scheiben auf das Salatbett legen.

Menù-Zutaten

80 g Èfungomix - GR1

Zutaten

50 g Schweinefleisch-Culatello

80 g Käse: Montasio/Asiago

20 g Gemischter Schnittsalat (oder Rucola)