# MIXED SEAFOOD APPETISER



## Menù Ingredients

30 gr Pesce Spada Affumicato (trancio) - Smoked Swordfish (Piece) - 1X9
30 gr Salmone scozzese affumicato preaffettato (Sliced Scottish Smoked Salmon) - 159
30 gr Tonno Affumicato (trancio) - Smoked Tuna (Piece) - 1Z9
50 gr Èmaremix - MZ1
50 gr Èmazzancolle - MJ1
to taste Olio extravergine di oliva - Extra-Virgin Olive Oil - EK5
to taste Sauce cocktail au brandy - Cocktail sauce - ERH

## Ingredients

Chopped parsley, to taste.

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Method

Season  Èmaremix and Èmazzancolle with Extra virgin olive oil and parsley. Slice the tuna and swordfish . Position each item on a plate and serve with the cocktail sauce.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)