

ENTRANTE MEZCLA DE MARISCOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Condimentar con aceite y perejil Èmaremix y Èmazzancolle. Cortar en lonchas el atún y el pez espada. Emplatar todos los ingredientes y completar con un poco de salsa cocktail.

Ingredientes Menù

30 gr Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado) - 1X9

30 gr Salmone scozzese affumicato preaffettato (Salmón Escocés ahumado precortado) - 159

30 gr Tonno Affumicato (trancio) (Corte de atún ahumado) - 1Z9

50 gr Èmaremix - MZ1

50 gr Èmazzancolle - MJ1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Sauce cocktail au brandy - ERH

Ingredientes

Perejil picado al gusto