

## HORS-D'ŒUVRE MIXTE DE LA MER



### Ingrédients Menù

180 g Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 - poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9  
180 g Tonno Affumicato (Thon fumé) (tranche) - 1Z9  
300 g Èmaremix - MZ1  
300 g Èmazzancolle - MJ1  
30 g Salmone scozzese affumicato preaffettato (Saumon fumé écossais prétranché) - 159  
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5  
Sauce cocktail au brandy (Sauce cocktail au brandy) - ERH

### Ingrédients

Persil haché en quantité suffisante

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Assaisonner avec de l'huile et du persil Èmaremix et Èmazzancolle.

Couper le thon et l'espadon en tranches. Disposer tous les ingrédients dans les assiettes puis finir de dresser avec une noix de sauce cocktail.