

ANTIPASTO MISTO DI MARE



Ingredienti Menù

180 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
180 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159
180 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9
300 g Èmaremix - MZ1
300 g Èmazzancolle - MJ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sauce cocktail au brandy - ERH

Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Scolare e condire Èmaremix ed Èmazzancolle con Olio extravergine di oliva e prezzemolo. Tagliare a fette i carpacci di Tonno, Pesce spada e Salmone. Impiattare tutti gli ingredienti ed ultimare con un ciuffo di Sauce cocktail au brandy.