

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON MISTICANZA, CHUTNEY AL MANGO E PEPE ROSA E FRUTTI DI BOSCO FRESCI



Ingredienti Menù

90 g (9 fette) Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
q.b. Chutney Mango e Pepe rosa - AY7
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Mistica
q.b. Frutti di bosco
q.b. Menta fresca
Sale e pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Condire la mistica con sale, pepe ed olio extravergine di oliva. Disporre la mistica al centro del piatto. Affettare il trancio di pesce spada affumicato e disporlo nel piatto a lisca di pesce adagiandolo sopra alla mistica.

Guarnire con frutti di bosco, olio extravergine di oliva e chutney di mango e pepe rosa. Decorare con piante aromatiche o menta fresca.