

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



### 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.