

TAGLIERE ROSSO TOSCANO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Ingredienti Menù

- 3 fette Lardo Patanegra - 2B9
- 3 fette Prosciutto di Cervo - 2D9
- 3 fette Salame di cinghiale al pepe - 2L9
- q.b. Antipasto Rustico - Z53
- q.b. Salsa di cuori di carciofo - CEH
- q.b. Salsafragola all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - TI7

Ingredienti

- 1 Crostone di pane
- q.b. Formaggio Montasio