Vigneto Otto Logiurato

Montebudello,
Via Montebudello, 66
40053 Valsamoggia (BO)
347 6030240
montebudellovini@gmail.com
https://vigneto-ottologiurato.it/

Re del Bosco Pignoletto Frizzante con Carpaccio di Spigola e tartare di pomodorini e fragole

Preparazione: mondare i pomodori di semi e fare a cubetti, stessa cosa con le fragole e condite con olio sale e mettete da parte.

Sbriciolate il pane e tostare a fiamma viva, aggiungete le olive disidratate e capperi sminuzzati con anche una manciata di prezzemolo tritato finemente spegnere la fiamma e mescolare gli ingredienti.

Preparate una misticanza di verde.

Tagliare il pesce a fette sottili e condire con olio evo Dop del Garda, sale e pepe, dopo di che lasciare a riposare per dieci minuti in frigo coperto con la pellicola. Cominciare ad assemblare il piatto.

Partendo dai pomodorini e le fragole , poi i filetti di Spigola condire con salse e insalate di campo.

Ristorante giardino delle esperidi di Bardolino (Vr) chef Marilena Vedovelli.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Noah Rosso Bologna Doc 2020		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Pignoletto Superiore Docg 2020		**8€**	**si**	**Lo trovi da...**	

Re del Bosco Pignoletto Frizzante - Rifermentato Metodo Ancestrale 2020		**6.7€**	**si**	**Lo trovi da...**	