

# A.A Spinetta di Monti e Altri S.S.



Via Pozzo 26  
48018 Faenza Ra  
0546 642037  
338 2277013  
340 5363293  
info@spinetta.it  
[www.spinetta.it](http://www.spinetta.it)

Afrodite Albana secco Docg 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
Max Burson IGT Ravenna 2015		15€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
RAMBELA Ravenna Famoso IGT - IGP - secco 2021		8€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Centesimino Ravenna Rosso IGT - IGP 2020</b>		<b>11€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Afrodite Albana secco Docg Romagna 2021</b>		<b>11€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	