

# Carpaccio di Spigola e tartare pomodorini e fragole

Giannitessari società agricola srl  
Via Prandi, 10 37030 Roncà VR  
tel. 045.7460070 | fax 045.7461003  
[office@giannitessari.wine](mailto:office@giannitessari.wine)  
<http://giannitessari.wine>



## Lessini Durello Extra Brut 2014 Riserva 60 con Carpaccio di Spigola e tartare 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 al Cantinon al Mare Porto Garibaldi chef Matteo Cavalieri

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Perinato Soave Classico Doc Pigno 2020		12.5€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
LESSINI DURELLO Brut 36 mesi Doc		17.20€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Pian Alto Colli Berici Rosso Doc 2018</b>		<b>16.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Lessini Durello Extra Brut 2014 Riserva 60 mesi</b>		<b>24.50€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Rebellis da Uve Solaris IGT 2020 Bio Orange Wine</b>		<b>13.70€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Monte Duello IGT Passito 2015</b>		<b>23.90€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	