

Gianni Tessari Wine



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

Lessini Durello Extra Brut 2016 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 Cavaliere



il vino per tutti 2023

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco, Umberto Faedi e Giuseppe Casagrande

giannitessari



**Lessini Durello Riserva
Extra Brut 2016
Metodo Classico**



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Perinato Soave Classico Doc Pigno 2021		12.90€	si	Lo trovi da...	
LESSINI DURELLO extra brut Brut 60 mesi Riserva Doc		19€	si	Lo trovi da...	
Pian Alto Colli Berici Rosso Doc 2018		16.50€	si	Lo trovi da...	