

CARPACCI MARINATI - gusti freschi

SCHEDA TECNICA

ORIGINE: animali bradi del Sud America o selvatici dell'Est Europa

TAGLI UTILIZZATI: tagli di coscia e petti d'oca

LAVORAZIONE: salagione e marinatura con vini del Collio; retinatura e asciugatura; confezionamento sottovuoto e conservazione a 0° + 4°

PRODOTTI FINITI E CARATTERISTICHE SENSORIALI:

carpacci marinati: fette rosse; gusto fresco con sfumature di erbe

carpacci affumicati: fette rosse; gusto fresco con sfumature dolcefumo

petti d'oca: fette rosse contornate da mezzelune di pelle bianca; gusto fresco, dolcemente affumicati

A TAVOLA

GUSTI FRESCHI

da assaporare con verdure fresche di stagione in foglia o a julienne

GUARNIZIONI

insalatine, rucola, valerianella, finocchio crudo, sedano rapa, porcini crudi a lamelle conditi con olio extravergine, scaglie di formaggi duri o di frutta secca oleosa

PIATTI DI **Stefano Scalco** – ristorante “Belvedere” di Sequals (UD) - tel.: 0427.93016



Petto d'oca affumicato



Carpaccio di cervo