



Prologo

Tonno fumè con affumicatura spinta a freddo in letto di castraure di S. Erasmo e petalo d'oro 24 carati



Primo atto

Taralletta in parmigiano con riso violone nano in ragout di tonno ed asparagi
Al "sangue"



Secondo atto

Tonno agli aromi del "savor moderno" della cucina tipica veneziana con cipolla di chioggia, gocce di balsamico ed asparago



Epilogo

Richiamo alla panacea d'annunziana in mousse di tonno, cioccolato bianco, uvette e pinoli, serviti in murrina veneziana in crosta di fondente

Per l'abbinamento

"rubioso passito" ottenuto dalle uve di raboso
Ottimo nel contrastare la parte metallica del tonno
(azienda vinicola - "Anna Spinato")

FANTASIE AL TONNO



**Il vincitore del Girotonno 2009
Stefano Aldregretti**