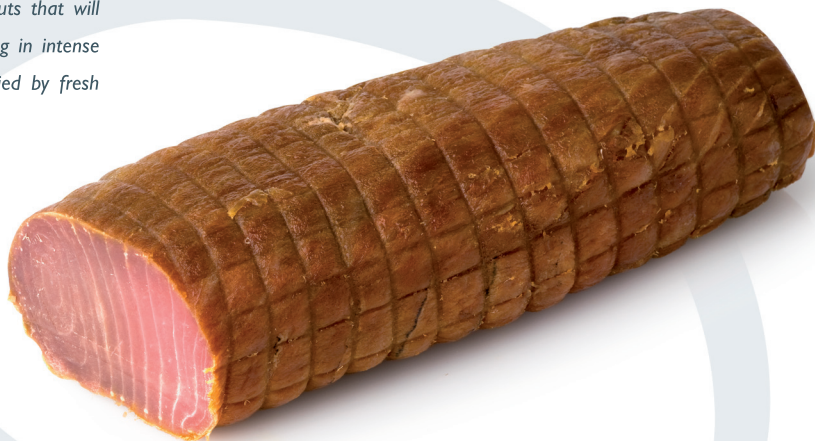


Per la creazione di questo eccellente trancio di tonno vengono selezionati i tonni di qualità superiore, dalla taglia piccola e dalla carne delicata e tenera, pescati nell'Oceano Atlantico. Dopo la cattura il pesce viene nettato e filettato per ricavare i tranci che verranno posti sotto sale e successivamente affumicati con legni diversi dai profumi ed aromi intensi. Ottimo come antipasto, anche accompagnato da fresche verdure di stagione.

*For the creation of this excellent cut of tuna, superior quality tunas are selected, small in size and with delicate and tender flesh, fished from the Atlantic Ocean. After the fish are caught they are cleaned and filleted to extract the cuts that will be salted and later smoked with woods varying in intense aromas. Best as an appetizer, also accompanied by fresh seasonal vegetables.*



*Tonno affumicato*