

VINCENZO FLORIO per Spirito Contadino

CHEF
DI
Spirito



Vincenzo Florio

TONDO DI PALA ROMANA

VINCENZO FLORIO

CHEF
DI
Spirito



TONDO DI PALA ROMANA

INGREDIENTI:

farina di Tipo 1 macinata a pietra
farcita con: salsa di pomodoro giallo del Piennolo Italiana Vera -
tartare di scamone di vacca podolica (Presidio Slow Food) - **se-
nape selvatica di campo Spirito Contadino** - stracciatella IGP
di Andria Caseificio Montrone - polvere di capperi di Salina
(Presidio Slow Food) - polvere di olive nere celline di Nardò

VINCENZO FLORIO