

## CARAMELLE DI CARPACCIO



Vino consigliato dallo Chef  
Per'e Palummo – Casa d'Ambra | 1888

### *Ingredienti per 1 persona*

- 4 fettine di carpaccio di manzo affumicato
- 100 gr di stracciatella di bufala
- 10 gr zucchero
- 1 cetriolo
- 1 patata
- 2 rametti di erba cipollina
- 100 gr di kumquat (mandarino cinese)
- 50 ml aceto balsamico
- 1 fiore di capperi selvatico