



Le Terre

Cena degustazione dedicata a Caravaggio **Mercoledì 4 Maggio 2022**

Una serata imperdibile in cui l'estro creativo dell'Executive Chef Enzo Pettè incontra la storia e le opere del rinomato pittore bergamasco. I piatti diventano così la tela del nostro Chef che darà vita ai contrasti dei colori predominanti nell'arte di Caravaggio ispirandosi alla "Vocazione dei santi di Pietro e Andrea".

IL BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTI

- Insalatina di seppia alla brace con gel di aceto affumicato

∞

C'era uno scampo tra tuberi e radici

I PRIMI

Ravioli di verdure con stracciatella di bufala e gambero croccante

∞

Risotto al nero di seppia con capasanta marinata alle erbe, polvere di caffè e peperoncino

SECONDO

Cubi di salmone e finocchi alla vaniglia e crema di mandorla

DESSERT

Gelato alla fragola con spuma al mascarpone

€70,00 p.p vini e bevande escluse