

Le Terre

Cena Stellata Acqua 21 Gennaio 2022

La prima cena stellata sviluppa come tema l'Acqua,
il primo dei 4 elementi che animano la filosofia di Life Source,
il polo ricettivo che ospita il Ristorante Gourmet Le Terre.

L'Acqua: fonte della vita, dalla sorgente diventa torrente, poi fiume fino a giungere nel mare, prende qui vita attraverso un menu dai profumi mediterranei realizzato a cura dell'Executive Chef Enzo Pette e dello chef stellato ospite Vincenzo Martella.

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

MOUSSE-BOUCHE CHEF VINCENZO MARTELLA

(2,7,10) Gambero rosso di Sicilia, fiori di Sambuco, gelato al pepe rosa e Rapacino selvatico

ANTIPASTO CHEF ENZO PETTE'

(1,7,14) Carciofo fritto con capesante, humus di fave al lime e insalatina di erbe e fiori

PRIMO PIATTO CHEF ENZO PETTE'

(1,4,7,9) Raviolo ripieno di sarde alla Beccafico e spuma di finocchio

SECONDO PIATTO CHEF VINCENZO MARTELLA

(4,7) Rombo alla mugnaia, olivello spinoso, uova di Aringa affumicate e cavolfiore

DOLCE CHEF VINCENZO MARTELLA

(1,3,7,8) Opera al Pistacchio, gelato alle alghe e Bergamotto

Acqua Panna e San Pellegrino, caffè

€60,00 p.p.

Allergeni

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi **V: piatto VEGANO o VEGETARIANO**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3