

Le Terre

Cena Stellata Aria 23 Febbraio 2022

La quarta cena stellata sviluppa come tema l'Aria, l'ultimo dei 4 elementi che animano la filosofia di Life Source, il polo ricettivo che ospita il Ristorante Gourmet Le Terre. L'aria: intangibile energia vitale che respiriamo, che rappresenta il respiro cosmico è rappresentata da un menu ideato dall'**Executive Chef Enzo Pette'** e dallo chef stellato ospite **Ugo Alciati**.

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

AMUSE-BOUCHE CHEF UGO ALCIATI

Cardi gobbi di Nizza Monferrato pere e acciughe

ANTIPASTO CHEF ENZO PETTE'

Uovo a 63° con nuvola di Pistacchio di Bronte e Carciofi all'aria balsamica

∞

PRIMO PIATTO CHEF ENZO PETTE'

Raviolo di Fagiano e aria di Limone

∞

SECONDO PIATTO CHEF UGO ALCIATI

Anatra, zafferano di Monforte e amarene di Pecetto

∞

DOLCE CHEF UGO ALCIATI

Tortino di nocciola e riduzione al latte

Acqua Panna e San Pellegrino, caffè