

Le Terre

Cena Stellata Fuoco 29 Gennaio 2022

La seconda cena stellata sviluppa come tema il Fuoco, il secondo dei 4 elementi che animano la filosofia di Life Source, il polo ricettivo che ospita il Ristorante Gourmet Le Terre. Il Fuoco: elemento purificatore e vivificatore, racchiude in sé il principio della vita, che scaturisce dalla sua energia, prende qui forma attraverso un menu a cura dell'**Executive Chef Enzo Pettè** e dello chef stellato ospite **Anton Blaas**.

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

MOUSSE-BOUCHE CHEF ANTON BLAAS

(1,3,5,7,8,9) Sushi di carne all'Italiana, Bigné con spuma di jus di vitello mela rossa e mandorla, pomodoro in conserva burrata e olio al basilico

ANTIPASTO CHEF ENZO PETTE'

(1,7) Terrina di anatra affumicata, salsa al pompelmo e puntarelle Romane

PRIMO PIATTO CHEF ENZO PETTE'

(1,3,7,9) Raviolo Rosso al ripieno di carne con cavolo nero croccante e gocce di 'Nduja

SECONDO PIATTO CHEF ANTON BLAAS

(7,9) Filetto di manzo al fumo delle erbe di campo, panna ridotta, jus al mandarino e Pack Choi agrumato in osmosi

DOLCE CHEF ANTON BLAAS

(1,3,5,7,8) Spuma e croccante alla nocciola, biscotto morbido al fondente, limone candito e polvere di Lampone

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