

Le Terre

Cena Stellata Festa della Donna 8 Marzo 2022

Quale migliore occasione per celebrare la festa dedicata alle donne di una **cena a 4 mani con ospite una grande chef pluripremiata donna?** **Deborah Corsi**, Chef del ristorante La Perla Sul Mare di San Vincenzo vi delizierà insieme all'**Executive Chef Enzo Pettè** con un menu a base di pesce

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE



(1, 4) (1,2,4,7)	AMUSE-BOUCHE Alici del Tirreno fritte Sorbetto al fumetto di pesce con acciuga marinata e crumble al prezzemolo
(1,4,10)	ANTIPASTO Variazioni di tartare di pesce al profumo di alghe di mare
(2,3,7,9)	PRIMO PIATTO Risotto all'acqua di crostacei, Mimosa di gambero marinato e uova di aringhe affumicate
(1,2,3,4,7)	SECONDO PIATTO Tramezzino alla Ghiotta con pure pettinato e tortino di carciofi Violetto
(1,3,4,6)	DOLCE Cheesecake di Campigliese e aria al rosmarino

Acqua Panna e San Pellegrino, caffè

€ 65,00 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

Le Terre

Women's Day Starry Dinner March 8th 2022

What better occasion to celebrate the Women's Day than with a **4 handed dinner with a great Woman as guest chef?**

Deborah Corsi, Chef of La Perla Sul Mare Restaurant in San Vincenzo, will delight you in a fish-based menu, together with our **Executive Chef Enzo Pettè**.

5 COURSES TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

(1, 4)
(1,2,4,7)

Fried anchovies from the Tyrrheian Sea
Fish stock sorbet with marinated anchovy and parsley crumble

APPETIZER

(1,4,10)

Selection of fish tartare with seagrass scents.

FIRST COURSE

(2,3,7,9)

Crustacean water risotto, marinated shrimp mimosa and smoked herring roe

MAIN COURSE

(1,2,3,4,7)

Tramezzino alla Ghiotta with puree and Violetto artichoke cake

DESSERT

(1,3,4,6)

Cheesecake of Campigliese and rosemary air

Acqua Panna and San Pellegrino water, coffee

€ 65,00 p.p.

Allergens:

(1) cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) molluscs and mollusc products