



Atmosfere

## COOKING SHOW al Rooftop Atmosfere

Il nostro **cooking show** offre l'occasione ai nostri ospiti di conoscere, osservare e gustare da vicino il "**dietro le quinte**" di una cucina ricercata, in un'esperienza gastronomica esclusiva e riservata. Nella splendida cornice dei colli bergamaschi, che regalano un panorama spettacolare tra il verde e il borgo storico di Città Alta, i commensali godranno della genuinità dell'aria aperta in un momento unico all'insegna del buon cibo. Atmosfere Rooftop è pronto a sorprendere, unendo il meglio della terra e del mare in una proposta semplice e al contempo raffinata. Il nostro Executive Chef Enzo Pettè preparerà sotto gli occhi dei presenti due trilogie di crudità pesce e di carne e una selezione di ostriche, seguite da un piatto caldo – ispirato alla filosofia della cucina di Le Terre Gourmet Restaurant – e stuzzichini a sorpresa a fare da chiusura.

### MENU

OSTRICHE

TARTARE DI CARNE E PESCE

PRIMO PIATTO CALDO

STUZZICHINI A SORPRESA

€ 35.00 p.p. bevande escluse

#### 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



Atmosfera

## Roof Atmosfere COOKING SHOW

Our **cooking show** offers our guests the opportunity to discover, observe and taste closely the "**behind the scenes**" of a refined cuisine, in an exclusive and reserved gastronomic experience. In the splendid frame of the Bergamo hills, which offer a spectacular view between the greenery and the historic village of Città Alta, our guests will enjoy the genuineness of the open air in a unique moment of good food.

Atmosfera Rooftop is ready to surprise, combining the best of land and sea in a simple and refined proposal. Our Executive Chef Enzo Pettè will prepare two trilogies of raw fish and meat, then a selection of oysters under the eyes of our guests, followed by a hot dish - inspired by the philosophy of the cuisine of Le Terre Gourmet Restaurant – and, at the end, some finger food in surprise.

### MENU

OYSTERS

MEAT AND FISH TARTARE

HOT FIRST COURSE

FINGER FOOD IN SURPRISE

**€ 35.00 p.p. drinks excluded**

#### 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. **(V) vegetarian / vegan.**

The fish intended to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004