

Le Terre

Cena Stellata 22 Marzo 2022

Un viaggio alla scoperta di ricette antiche e contemporanee vi attende con la **cena a 4 mani che vede come ospite la chef pluripremiata Maria Probst** del ristorante toscano della Tenuta Torre a Cona, insieme all'**Executive Chef Enzo Pettè**

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE



AMUSE-BOUCHE Macaron salato al Trevisano e acciuga del Mediterraneo	(3,4,8)
ANTIPASTO Composizione di Asparagi con salsa all'uovo e bacon	(1,3)
PRIMO PIATTO Fusillone integrale al fondente erborinato, piselli freschi, pomodori marinati e Cedro candito	(1,7,9)
SECONDO PIATTO Brasato di cinghiale all'Imprunetina, polenta di Formenton e friggitelli	(1,7,9,12)
DOLCE CHEF Sorbetto al cioccolato con gelatina alla fragola e spuma al pistacchio	(1,3,7,8)
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 ed 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

Starry Dinner March 22nd, 2022

A journey into the discover of ancient and contemporary recipes awaits you at the **4 handed dinner with the great Michelin-starred Chef Maria Probst** of the Tuscan Restaurant Tenuta Torre a Cona, together with our **Executive Chef Enzo Pettè**.

5 COURSES TASTING MENU



AMUSE-BOUCHE	
Trevisano salty macaron and Mediterranean anchovy	(3,4,8)
APPETIZER	
Asparagus composition with eggs and bacon sauce	(1,3)
FIRST COURSE	
Wholegrain fusillone pasta with fondente erborinato cheese, fresh beans, marinated tomatoes and candied citron	(1,7,9)
MAIN COURSE	
Braised wild boar in Imprunetina style, Formenton polenta and friggiteilli sweet pepper	(1,7,9,12)
DESSERT	
Chocolate sorbet with strawberry gelatin and pistachio foam	(1,3,7,8)
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. **(V)** vegetarian / vegan.

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