



Le Terre

Cena degustazione in omaggio a Frida Khalo

Mercoledì 6 Luglio 2022

*Una serata dove la cucina fiorisce nel gusto.
L'Executive Chef Enzo Pettè omaggia così Frida Khalo e l'estate
realizzando dei piatti dove i profumi del mare incontrano aromi accesi.*

IL BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTI

Carpaccio di spigola con gamberi e fiore croccante con salsa alla senape e papaya

∞

Arcobaleno di pomodorini con panzanella e calamari fritti

I PRIMI

Raviolo ripieno di mozzarella con salsa d'acciuga e basilico croccante

∞

Risotto al nero di seppia, tartare di tonno con salsa di avocado e olio di sesamo

SECONDO

Ricciola al limone con pinzimonio al basilico e lampone

DESSERT

I nostri sorbetti con meringa: mango, amarena, limone

€70,00 p.p vini e bevande escluse



Le Terre

Tasting dinner honoring Frida Khalo

Wednesday 6th July 2022

*An evening where cooking, at its best, flourishes in taste.
Our executive Chef Enzo Pettè honours Frida Khalo and the summer
by creating courses where the fragrances of the sea meet bright aromas.*

THE CHEF'S WELCOME

STARTERS

Sea bass carpaccio with prawns and crispy flower with mustard and papaya sauce

∞

Rainbow of cherry tomatoes with panzanella and fried squids

FIRST COURSES

Raviolo stuffed with mozzarella cheese with anchovy sauce and crispy basil

∞

Squid ink risotto, tuna tartare with avocado sauce and sesame oil

SECOND COURSES

amberjack with lemon and pinzimonio of raspberry and basil

DESSERT

Our sorbets with meringue: mango, cherry, lemon

€70,00 p.p wines and drinks excluded