

Le Terre

Cena Stellata 10 Ottobre 2022

La prima cena stellata celebra l'arrivo dell'autunno e i suoi frutti che vengono coltivati nelle terre della Bergamasca. Con questo menu esclusivo a 4 mani l'Executive Chef Enzo Pettè e lo Chef JRE Ospite Werner Croymans del ristorante Sonn (Uden Paesi Bassi) danno il via alla prima Cena Stellata in omaggio alla Città Illuminata Bergamo e Brescia: Capitale Italiana della Cultura 2023

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

AMOUSE-BOUCHE

Tartara di Limousine bergamasca con biscotto salato al tuorlo d'uovo

Bon Bon di pasta di salame e frutta secca

Tortino di patate con crema di tuorli d'uovo, pancetta bergamasca croccante, spuma di formaggio

Crackers di zucca con spuma di Taleggio

∞

ANTIPASTO

Foglia d'autunno con Porcini e Scampo marinato

Trota con cavolo cappuccio fermentato, crema di cocco, aneto

∞

PRIMO PIATTO

Risotto con polvere di caffè, lamponi, zucca, fonduta di Surfin Blu e ristretto di Faraona

Questo risotto richiama le terre

∞

SECONDO PIATTO

Quaglia, coscia candita con lacca alla birra,

tubero di cerfoglio, purea di fungo trombetta, olio alle erbe e cicoria

∞

DESSERT

Ciocolatino bianco di fico e ficatum

Galette di zucchero all'eucalipto, granite al bergamotto alla menta, caramello al miele,

pera in camicia e mousse al cioccolato bianco