

Le Terre

Cena Stellata 8 novembre 2022

La seconda cena stellata ci condurrà alla scoperta delle Valli Bresciane e del Lago d'Iseo. Con questo menu esclusivo a 4 mani l'Executive Chef Enzo Pettè e lo Chef Rob Krawczyk, del Ristorante Chestnut (Irlanda) si soffermano sulla riscoperta dei prodotti delle nostre terre reinterpretati in omaggio alla Città Illuminata Bergamo e Brescia: Capitale Italiana della Cultura 2023

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

AMUSE-BOUCHE

Bignè con radicchio e Sardina di Montisola
Caramella di mela della Val Trompia con cavolino di Bruxelles all'agro
Acqua di pomodoro e olio di erba cipollina
Cracker di gamberi con caviale Kristal e polline di finocchio

∞

ANTIPASTO

Zuppetta di Caco con uovo cotto a bassa temperatura e caviale di Aringa
Carpaccio di Manzo e Formaggio Blu di Capra

∞

PRIMO PIATTO

Ravioli di Zucca con mostarda e amaretti, salsa di ristretto di Vitello

∞

SECONDO PIATTO

Anatra in salsa di cipolle

∞

DESSERT

Chupito di barbabietola con polvere di olive
Nuvola di Crema pasticceria con polline d'api e alloro