

Le Terre

Cena Stellata 5 dicembre 2022

La terza cena stellata vi condurrà alla scoperta del tema “Città Natura”.
Con questo menu esclusivo a 4 mani l’Executive Chef Enzo Pettè e lo Chef JRE Ospite Borja Marrero Vázquez del ristorante Muxgo Las Palmas de Gran Canaria (Spagna) fanno tesoro dei frutti del territorio in cui creano i loro piatti gourmet e li rielaborano nel rispetto dell’ambiente.

Un omaggio alla Città Illuminata Bergamo e Brescia: Capitale Italiana della Cultura 2023

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

AMOUSE-BOUCHE

Nigiri di limousine bergamasca

Polenta fritta e branzi

Bozzolo di formaggio cremoso con capretto stufato

Corteccia di pino cremoso e latte di pecora

∞

ANTIPASTO

Polpo con cavolo nero e panella di ceci

Minestra dei nostri formaggi con roccia di gofio e perle

∞

PRIMO PIATTO

Risotto di Salera di Martinengo con cime di rapa, spuma di Bagnacuda e
crumble leggermente piccante

∞

SECONDO PIATTO

Agnello accompagnato da riso cremoso, panino alle erbe e canna selvatica dal “burrone”

∞

DESSERT

Mangia e bevi al Melograno

Torta ai fichi d’india con crema ai fichi d’India e fico d’India sottaceto