

# Le Terre

## Cena Stellata 23 gennaio 2023

Con questo menu esclusivo a 4 mani l'Executive Chef Enzo Pettè e lo Chef JRE Ospite Grégory Doucey del ristorante In-Fine (Frontignan, Francia) vi condurranno alla scoperta del tema "Cultura come cura" in omaggio alla Città Illuminata Bergamo e Brescia: Capitale Italiana della Cultura 2023. Ecco le portate caratterizzate da accostamenti che stuzzicheranno il vostro palato e la vostra curiosità verso le proprietà benefiche delle loro materie prime.

### MENU DEGUSTAZIONE

#### AMOUSE-BOUCHE

Hamburger di scampi con fresco di cetrioli

Salvia frita con sarde di Montisola

Bufalo Blu Crunch alla Mela

∞

#### ANTIPASTO

Polpettine di Seppia con granella di nocciola con salsa di carota affumicata e cavolo riccio

Carota Crazy

∞

#### PRIMO PIATTO

Raviolo rosso, ricotta di Bufala 4 Portoni, cavolo nero, burro di montagna e gocce da 'Nduja

∞

#### SECONDO PIATTO

Storione Confit allo Sciroppo di Cedro, Cicoria, Jus di Carne acidulata

∞

#### DESSERT

Pre-dessert Sgroppino di limone con caviale al balsamico

Dessert Variazione intorno al cioccolato 65% e all'aneto