

# Le Terre

## Cena Stellata 14 marzo 2023

Con questa Cena Stellata si celebra l'arrivo della primavera e i suoi frutti che vengono coltivati nelle terre della Bergamasca.  
Un menu esclusivo a 4 mani dove l'Executive Chef Enzo Pettè e lo Chef JRE Ospite Antoine Guilmot del Ristorante Nowa (Belgio) omaggiano la Città Illuminata Bergamo e Brescia: Capitale Italiana della Cultura 2023

### MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

#### AMOUSE-BOUCHE

Foie grass d'oca con Fragola e Misticanza piccante al limone  
Biscotto ripieno allo Storione affumicato, Rucola e aceto di agrumi  
Caviale Veggio e crema sottaceti  
Salty «Croustillon»

∞

#### ANTIPASTO

Foglia croccante di Borragine con espressione vegetale  
Asparago Rosa, Bernese di ostriche con shiso, Bresaola di manzo stagionato

∞

#### PRIMO PIATTO

Risotto agli Asparagi rosa di Mezzago con Crudo di Gamberi e Pancetta bergamasca

∞

#### SECONDO PIATTO

Cannelloni di patate, Crema fumé di aneto, Manzo Bergamasco e Caviale Calvisius di storione

∞

#### DESSERT

*Pre-dessert* Composta di fragola senapata con strachitunt  
*Dessert* Mango, Vaniglia, Zenzero e cioccolato bianco

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

20  
23

**BERGAMO  
BRESCIA**  
Capitale Italiana  
della Cultura



MAIN PARTNER

INTESA SANPAOLO

a2a  
LIFE COMPANY

PARTNER DI SISTEMA

brembo

PARTNER DI AREA

FERROVIE  
ITALIANE

MILAN  
BERGAMO  
BRESCIA  
BGY