

Le Terre

Sfumature di tartufo: il foliage arriva in tavola 13 ottobre 2023

Venerdì 13 ottobre, i profumi dell'autunno vi avvolgeranno in un inedito appuntamento enogastronomico presso la sala metropolitana de Le Terre. Lo stile unico di Chef **Enzo Pette'** si unisce all'estro culinario di **Anton Blaas** per dare vita ad una carta a 5 portate ricca di gusto. **Il tartufo sarà protagonista assoluto** della serata, legando terra e mare ad ogni portata.

Un'esperienza gustosa in nome della **territorialità sostenibile**, nella cornice di **Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023**.

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

AMUSE-BOUCHE

Tartufo, cavolfiore, mousse al parmigiano e porro **Anton Blaas**
Scampo crudo sotto sale, Tartufo, acqua di mandorle e sedano **Anton Blaas**
Crocantino di patata con uovo di quaglia e Spuma di Patata al Tartufo **Enzo Pette'**
Alici ripiene di pane, pomodori secchi e salsa di pomodoro affumicata **Enzo Pette'**

∞

ANTIPASTI

Tonno rosso marinato fumée, tartufo, salsa al basilico, pinoli e consommé di manzo **Anton Blaas**

∞

PRIMO PIATTO

Tortelli rossi ripieni alla zucca mantovana al tartufo **Enzo Pette'**
Risotto al tartufo e cacao **Enzo Pette'**

∞

SECONDO PIATTO

Rombo spuma al tartufo e burro nocciola, nocciola croccante, mela e bieta **Anton Blaas**

∞

DOLCE

Orto dolce **Enzo Pette'**

Acqua Panna e San Pellegrino, Vini e caffè inclusi

€ 190,00 p.p.

Posti limitati

Prenotazioni con caparra 30€ per persona

info@lifesource.it