

Le Terre

Menu 21 Maggio Degustazione Gourmet: un assaggio tira l'altro...

Lo Chef Stellato Enzo Pettè di Le Terre e l'estroso Chef Edoardo Codalli del ristorante Clu del Castello di Clanezzo propongono una cena a 4 mani fuori dagli schemi. Un susseguirsi di assaggi che vi permetterà di assaporare una degustazione di 16 accostamenti inusuali e sorprendenti di carne e pesce.

Assaggi di mare

Gambero in crudités, salsa rosa, polvere di gambero e barbabietola, radicchio rosa e gel di melograno

Seppia croccante con salsa di Gran Marnier e arancia

Cuore di lattuga al sambuco ripieno di scampi marinati

Ricciola bruciata con gel di cipolla e uova di salmone al tartufo

Carciofo, zuppetta di burrata, caramello al limone e polvere di liquirizia

Mari e monti si incontrano

Spiedino di calamaretti e fegato di manzo, panatura alle erbe e maionese al limone

Risotto scalogno, salsa di ostriche e aceto balsamico

Raviolo di erbe ripieno di faraona, salsa 'Nduja e gocce di lardo

Assaggi di montagna

Asparago bianco aperto con animelle e spuma di zafferano

Pecora gigante bergamasca: tartare in cialda con maionese all'aglio, cioccolato e ciliegie

Crocchetta come un casoncello

Coscia sfilacciata e spuma di patate

Manzo all'olio con crema di patate al pepe lungo di java

Cotechino con spuma al Marsala e gocce agrodolci

Dolce

Piccolo pre-dessert dello chef

Dolce Caprese