

# Le Terre

## Menu 7 ottobre 2024

### Degustazione “In viaggio fra antichi aromi e sapori audaci del territorio”

Lo Chef Stellato Enzo Pettè di Le Terre e il creativo Chef Filippo Cammarata dell'Osteria Tre Gobbi presentano un percorso di degustazione a 4 mani alla scoperta delle tradizioni e delle innovazioni culinarie della Bergamasca. Un susseguirsi di passaggi armoniosi vi permetterà di assaporare ingredienti del territorio tipici della cucina di un tempo, che oggi diventano invece protagonisti di piatti raffinati dagli accostamenti audaci.

#### Stuzzica appetito

Burro all'acciuga con pan brioche croccante  
Funghi con gelatina di cachi, rabarbaro e senape  
Caponata pralinata  
Gazpacho di pomodoro, colatura di burrata e olio al cipollotto

#### Antipasti

Cavolfiore arrosto, cioccolato bianco e limone bruciato  
Capriolo su crema di patate all'arancia e rosmarino con bocconcini di lardo al lampone

#### Primi piatti

Risotto ai peperoni arrostiti con anatra alla menta  
Tortello di coniglio alla bergamasca, Rognone scottato, polenta bruciata

#### Secondo piatto

Cubo di vitellone con patata croccante e crema di carota affumicata

#### Dolce

“Achrome”

Panna cotta al cioccolato bianco e mozzarella di bufala, tartare di finocchio e meringa al sale ed aceto bianco, si compongono in un dolce unico ispirato alle opere di Piero Manzoni e ai suoi “Achrome”