

# Cucina vegetale contemporanea

CENA A 4 MANI CON LO CHEF VALERIO SERINO  
DI TÈRRA RESTAURANT (COPENHAGEN)

**LUNEDÌ 24 GIUGNO 2024 - ORE 20**

Una splendida serata in cui i piatti vegetali di Andrea Leali si intrecceranno a quelli di Valerio Serino, chef del ristorante **Tèrra** di Copenaghen, premiato con la Stella Verde nella Guida MICHELIN 🍀.

In sala, a curare gli abbinamenti e il servizio, Marco Leali e Lucia De Luca

## Menù

### Entrée di benvenuto

### Pane e affini

### Tuberi, erbe del Mediterraneo, curry verde e polline (Andrea Leali)

Abbinamento: Verdicchio dei Castelli di Jesi 2023 - Andrea Felici

### Sedano rapa e salvia (Valerio Serino)

Abbinamento: Succo: limone e salvia

### Riso limone (Andrea Leali)

Abbinamento: Egon Müller - Riesling Scharzhof 2018 (Magnum)

### Lattuga, mandorla, salsa verde (Valerio Serino)

Abbinamento: Succo: carota, bergamotto e tè Oolong

### Peperone, peperonata, senape (Andrea Leali)

Abbinamento: Thierry Germain Saumur Champigny "La Marginale" 2021

### Asparago bianco, fragole verdi, liquirizia (Valerio Serino)

Abbinamento: Succo: tè bianco e lilla

### Panna e fragola (Andrea Leali)

Abbinamento: Cocktail "Garda Cosmo"

(in collaborazione con The Soda Jerk)

### Piccola pasticceria

**MENÙ €130**

**ABBINAMENTI €55**

SchönhuberFranchi

  
CORAVIN

**SIGNATURE**  
KITCHEN SUITE

Info e prenotazioni: 366 5296042 • [www.casalealiristorante.it](http://www.casalealiristorante.it)

Marco e Andrea Leali



Lucia De Luca e Valerio Serino



ristorante Tèrra