



## La Life Source Food Experience di Le Terre

La bella stagione è ormai nel pieno della sua vitalità.  
Il mondo splende dei suoi gioielli più belli, regalando combinazioni di profumi e sfumature accese e intense, in tutti i suoi paesaggi.

Lo Chef Resident Enzo Pettè ha creato per voi un intrigante viaggio del gusto contraddistinto dai piatti signature di Le Terre  e da interessanti novità.

Delle nuove proposte che si ispirano alla tradizione della cucina italiana e al contempo osano abbinamenti inusuali all'insegna del contrasto e delle contaminazioni dei piatti, conquisteranno il vostro palato ad ogni boccone.

La carta de Le Terre Gourmet Restaurant continua a lasciarsi ispirare dal territorio e porta ciò che di buono la natura offre ad ogni stagione: dalle altitudini più alte fino ai profumi del mare e dei laghi, vivrete un viaggio enogastronomico nella filosofia del contrasto, che contraddistingue l'identità culinaria di Chef Enzo Pettè.

Un menù di delizie che stuzzicano il palato, alternando consistenze e gusti variegati, territorialità e innovazione, regalando sapori familiari ma dalla veste rivoluzionata.

# Le Terre

## Menu alla carta

### ANTIPASTI

- (1,3,4,7) Tartare di manzo con crema di uovo sodo al prezzemolo e salsa di acciughe
- (1,2,4,9,14) Insalata di mare tiepida con gazpacho di frutta e verdura
- (1,4,7,14) Polpo alla Puttanesca
- (1,3,7) Spuma di olandese allo zafferano con asparagi bianchi e sfoglie di verdure croccanti

### PRIMI

- (1,3,7) Il "RE" Casoncello dello Chef 
- (1,2,4,7,9) Risotto al basilico con scampi al burro e salvia, pinoli e bottarga
- (1,2,4,7,14) Spaghetto quadrato "Mancini" al bianco e nero di seppia

### SECONDI

- (8) "THE KING" Filetto di manzo da 350/400gr   
con salsa al tartufo, asparagi saltati e nocciole affumicate
- (7) Costata di vitello, burro al bacon e composta di piselli
- (4,7) Filetto di Branzino con frutti di bosco all'aceto balsamico e cipolla rossa di Tropea

### DOLCI

- (1,4,7,8) Il nuovo dolce delle "TERRE"   
Panna cotta al pistacchio con meringa ai cristalli di sale  
accompagnata da gelato al cocco e lime con croccante di pistacchio
- (1,4,7,8) Cheesecake di bufala alla lavanda  
con biscotto al rosmarino e cuore di albicocche speziate
- (1,3,7,8) Nero Caffè  
Opera al cioccolato con cremoso al caffè, gel di lamponi e crema alla vaniglia
- (1,4,7,8) Fragola Sublime  
Cupola di mousse alla fragola, inserto al limone,  
biscuit alle mandorle e salsa alla menta

Coperto

#### Allergeni

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi **V: piatto VEGANO o VEGETARIANO**  
il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

# Le Terre

## Menu Degustazione “Un assaggio tira l’altro...”

Un susseguirsi di assaggi che vi permetterà di assaporare una degustazione di 8 accostamenti inusuali e sorprendenti di carne e pesce che rappresentano la massima espressione della cucina dell’Executive Chef Enzo Pettè

(3,4,7,8) Rosti di patate croccante con baccalà al latte affumicato

(1,4,7,14) Polpo alla puttanesca

(1,7,8) Tartare di manzo piemontese, crema di uovo sodo al prezzemolo e salsa di acciughe

(1,2,4,9,14) Insalata di mare tiepida con gazpacho di frutta e verdura

(1,3,7) Il casoncello dello chef

(1,2,3,4,6,7,8,14) Raviolo di crostacei con croccante al limone

(4,7) Branzino con frutti di bosco all’aceto balsamico e cipolla rossa di Tropea

(1,4,7,8) Panna cotta al pistacchio con meringa ai cristalli di sale

Acqua Panna e San Pellegrino

*Minimo 2 persone - Consigliato per tutto il tavolo*

### Allergeni

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi **V: piatto VEGANO o VEGETARIANO**

il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3