



La Life Source Food Experience di Le Terre presenta la Carta in omaggio all'Estate

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 piemontese con crema di uovo e salsa verde
- (1,3,4,7,14) Carpaccio di capasanta con salsa di piselli, uova di trota e neve di pomodoro
- (1,4,7,14) Polpo alla Puttanesca
- (1,3,7) Uova 65° con crema di zucchine e croccante di verdure
- (1,9) Spiedino di pomodoro e ananas,
crumble di basilico e capperi con gazpacho di frutta e verdura

PRIMI

- (1,3,7,8) Il "RE" Casoncello dello Chef
- (7,9,14) Risotto alla camomilla, gocce di aglio nero,
polvere di cipollotti bruciati e tartara di capasanta al limone
- (1,2,4) Spaghetto quadrato alla bisque di crostacei
con tartare di gambero rosso e salsa di pomodorini gialli
- (1,4,7) Fusilli integrali "Mancini" alla barbabietola
con crema di cavolfiore e Caviale "Antonius" siberian

SECONDI

- (7,12) "THE KING" Filetto di manzo da 350/400gr
con salsa al tartufo e coste all'agro
- (1,7) Agnello con salsa alle erbe aromatiche e composizione di carote
- (1,7) Sogliola al vapore con purea di melanzane, fave, piselli e salsa al pepe verde
- (1,3,6,7,14) Tagliatelle di seppia con spuma di patata affumicata,
insalatina di frutti rossi e cipolla marinata al nero

DOLCI

- (3,7,8) Il dolce delle "TERRE"
Panna cotta al pistacchio con gelato al cocco e lime
- (1,3,7,8) Crostatina tropicale Con frolla speziata e composta di frutta al cardamomo
- (1,3,7,8) Mousse di tre cioccolati con frolla e salsa al caffè
- (1,3,7,8,12) Panna e fragola con cuore al Baileys

Coperto

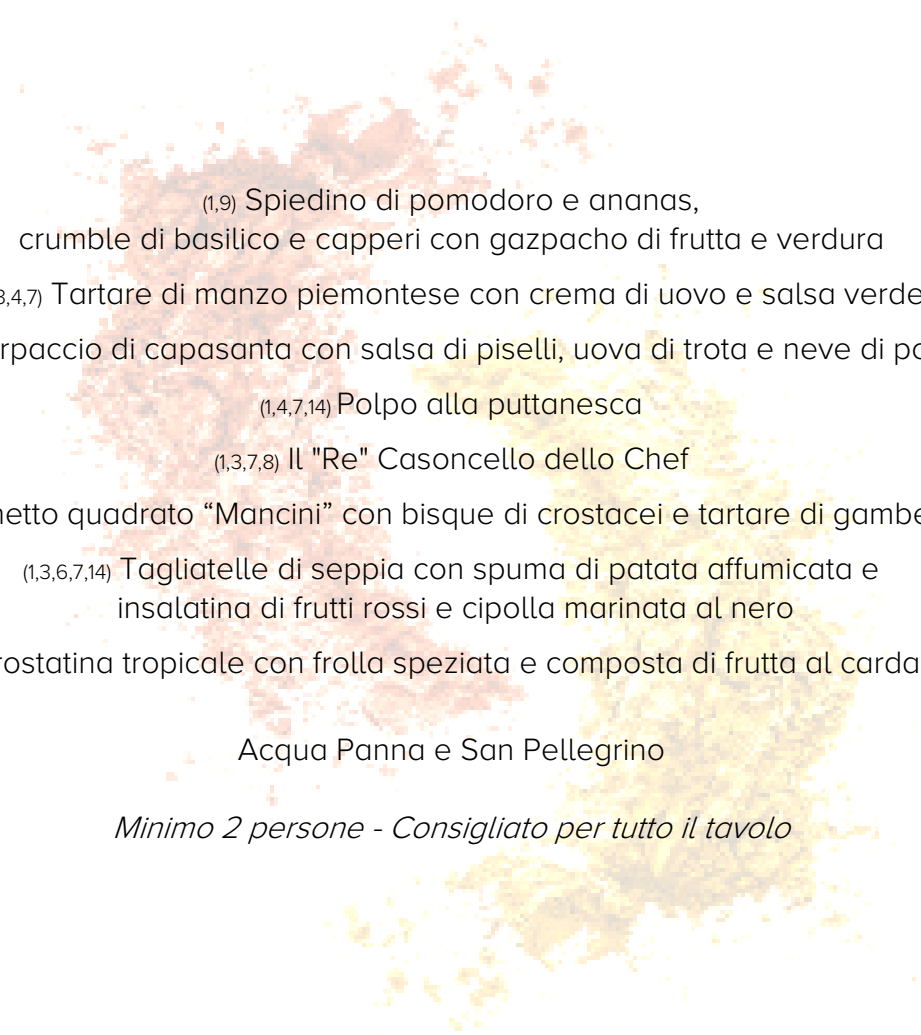
Allergeni

(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

- 
- (1,9) Spiedino di pomodoro e ananas,
crumble di basilico e capperi con gazpacho di frutta e verdura
- (1,3,4,7) Tartare di manzo piemontese con crema di uovo e salsa verde
- (1,3,4,7,14) Carpaccio di capasanta con salsa di piselli, uova di trota e neve di pomodoro
- (1,4,7,14) Polpo alla puttanesca
- (1,3,7,8) Il "Re" Casoncello dello Chef
- (1,2,4) Spaghetto quadrato “Mancini” con bisque di crostacei e tartare di gambero rosso
- (1,3,6,7,14) Tagliatelle di seppia con spuma di patata affumicata e
insalatina di frutti rossi e cipolla marinata al nero
- (1,3,7,8) Crostatina tropicale con frolla speziata e composta di frutta al cardamomo
- 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