

# Le Terre Menu

## ANTIPASTI

(1)	Carpaccio di Fassona Piemontese con bagnetto verde e Croccante di Mais	18,0
(1,7)	Tarte Tatin di cipolle di Certaldo e patate Ratte con cremoso di Strachitunt D.O.P	15,0
(3,1)	La Caesar Salad in bouquet al profumo di Tropea e Rose Tea	15,0
(2,4)	Nuvola di Fave e Ceci, Gamberi mediterranei su scoglio di zucca Piena	18,0

## PRIMI

(1,3,7,9)	Il " RE " Casoncello dello Chef	18,0
(7,9)	Risotto Acquerello, profumo di Alba nera e Sole dell'Ecuador	21,0
(1,3,7,9)	Cappellacci con cuore di Pienza, intingolo Maremmano e briciole tostate	20,0
(1,3,4,7)	Spaghetti Cappuccio, tartare di Ombrina e crema di Bufala Campana	20,0

## SECONDI

(4,9,7)	Lo Storione prelibato al Limone e soffice di Galletto ruspante	35,0
(4)	Ricciola dei mari nostrani, polenta rossa di Gandino e arcobaleno dell'orto	34,0
(3,7,9)	Cuore di filetto di manzo al tartufo nero e millefoglie di patate Ratte	35,0
(1,7,9)	Le Faraona in tre consistenze	30,0

## DOLCI

(1,3,7)	Frolla al Cioccolato, frutta e verdura marinata al Lemon curd, sorbetto esotico	14,0
(1,3,7)	Soffice di Ananas, soffio di Cioccolato Bianco, perle di Cocco	13,0
(1,3,7,8)	Brownies alle Nocciole ai sapori d'autunno	13,0
(3,7,12)	Gelato al fiordilatte con Zabaione al Marsala	12,0

### 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

# Le Terre Menu

## APPETIZERS

(1)	Carpaccio di Fassona Piemontese with green bath and Corn Crunchy	18,0
(1,7)	Tarte Tatin of Certaldo onions and potatoes Ratte with creamy Strachitunt D.O.P	15,0
(3,1)	The Caesar Salad in a bouquet with the scent of Tropea and Rose Tea	15,0
(2,4)	Cloud of fava beans and chickpeas, Mediterranean shrimp on pumpkin rock Full	18,0

## FIRST COURSES

(1,3,7,9)	The " RE " Chef's Casoncello	18,0
(7,9)	Risotto Acquarello, the scent of Alba nera and Sole dell'Ecuador	21,0
(1,3,7,9)	Cappellacci with Pienza cheese, Maremmano sauce and toasted crumbs	20,0
(1,3,4,7)	Purple spaghetti, Ombrina tartare and Buffalo Bell cream	20,0

## SECOND COURSES

(4,9,7)	The delicious sturgeon with lemon and soft Cockerel free-range	35,0
(4)	Ricciola of our seas, red polenta of Gandino and rainbow of the garden	34,0
(3,7,9)	Heart of beef fillet with black truffle and potato millefeuille Ratte	35,0
(1,7,9)	Guinea fowl in three textures	30,0

## DESSERTS

(1,3,7)	Pastry with chocolate, fruit and vegetables marinated with lemon curd, exotic sorbet	14,0
(1,3,7)	Fluffy pineapple, puff of white chocolate, coconut pearls	13,0
(1,3,7,8)	Hazelnut Brownies, Pumpkin ice cream and Persimmon sauce	13,0
(3,7,12)	Fiordilatte ice cream with Zabaione al Marsala	12,0

### Allergens:

(1) cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) molluscs and mollusc products