




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

Cambiano le temperature, mutano i colori: la calda stagione estiva si dissolve e lascia spazio alle atmosfere dell'autunno e dell'inverno. La Terra si avvolge di toni intensi, dalle foglie degli alberi ai loro frutti, passando per i tramonti che dipingono il cielo delle sue sfumature più belle.

La carta de Le Terre Gourmet Restaurant si lascia ispirare dal mondo e porta ciò che di buono la natura offre, dalla cucina ai piatti dei suoi ospiti: dalle altitudini più alte fino ai profumi del mare e dei laghi, vivrete un viaggio enogastronomico nella filosofia del contrasto, che da sempre 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 famigliari ma dalla veste rivoluzionata, mantenendo nella proposta i piatti signature del nostro Executive Chef contraddistinti dal simbolo di Le Terre 

Il protagonista della stagione: il Casoncello de Le Terre

Crediamo che la cucina sia il miglior modo per far sentire un'ospite a proprio agio, come se fosse a "casa": lo Chef propone per la nuova carta un grande classico della tradizione bergamasca, il Casoncello, trasformato in chiave gourmet.

Un piatto goloso legato al passato del territorio ma che guarda al futuro.

Le Terre

Menu alla carta

ANTIPASTI

(1,7,10)	Zuppetta di radicchio con zucca cotta a bassa temperatura, crema di mostarda di frutta e pop di patate	16,0
(1,3,4,7)	Tartare di manzo piemontese con crema all'uovo e cipolla rossa agrodolce	18,0
(1,7)	Carpaccio di capriolo, crema di topinambur, salsa all'amarena e cavolfiore affumicato	16,0
(1,4,7,14)	Polpo alla puttanesca	20,0
(3,7,14)	Capasanta alla carbonara con salsa di more all'aceto di fico	20,0

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷	22,0
(1,7)	Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele	16,0
(1,2,3,4,7,14)	Spaghetto quadrato "Mancini" su cremoso di seppia con datterini arrostiti e bisque di crostacei	24,0
(3,7,8,9)	Risotto alla parmigiana con salsa di zucca, gocce di 'Nduja e polvere di caffè e amaretto (min. 2 persone)	18,0

SECONDI

(1,4,7)	Ossobuco di pescatrice alla marinara con vellutata di patata rossa	20,0
(4,7,9)	Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷	35,0
(7,12)	"THE KING" Filetto di manzo con salsa al tartufo, purea di zucca e radicchio 🍷	40,0
(7,10)	Costata di vitello con salsa alla senape e giardino di broccoli e cavoli	35,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Il dessert delle "TERRE" 🍷	14,0
(1,3,7,8)	Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi	14,0
(1,3,7,8)	Spirale di zucca dolce, biscotto al cacao glassato e sorbetto di pompelmo	14,0
(1,3,7,8,12)	Tarte Tatin di mele, gelato alla vaniglia e spuma al Brandy	14,0

Coperto 4,0

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 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

ANTIPASTI

(1,7,10) Zuppetta di radicchio con zucca cotta a bassa temperatura, crema di mostarda di frutta e pop di patate

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

PRIMI

(1,3,7) Il "RE" Casoncello dello Chef

(1,7) Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele

SECONDI

(1,4,7) Ossobuco di pescatrice alla marinara con vellutata di patata rossa

DESSERT

(1,3,7,8) Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi

Acqua Panna e San Pellegrino

Menù € 78,00

Abbinamento di 3 calici di vino consigliati dal nostro staff € 32,00

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 ad 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



Le Terre's Life Source Food Experience presents the Menu in honor of Autumn

Temperatures go down, colors change: the hot summer season dissolves and leaves the atmosphere of autumn and winter. The Earth is enveloped in intense tones, from leaves of the trees to their fruits, passing through the sunsets that paint the sky of his most beautiful shades.

The menu of Le Terre Gourmet Restaurant is inspired by the world and brings what good nature offers, from the kitchen to the dishes of its guests: from the highest altitudes to the scents of the sea and lakes, you will experience a culinary journey in the philosophy of contrast, which has always distinguished the culinary identity of Chef Enzo Pettè.

A menu of delights that tease the palate, alternating textures and varied tastes, territoriality and innovation, offering familiar flavors but with a new look, keeping in the proposal the signature dishes of our Executive Chef distinguished by the symbol of Le Terre 🍁

The protagonist of the season: the Casoncello de Le Terre

We believe that cooking is the best way to make a guest feel comfortable, as if he is at "home": the Chef proposes for the new menu a great classic of Bergamo's tradition, the Casoncello, transformed into a gourmet key. A tasty dish linked to the past of the territory but looking to the future.

Le Terre

À la carte menu

STARTERS

(1,7,10)	Red chicory soup with pumpkin cooked at low temperature, fruit mustard cream and potato pops	16,0
(1,3,4,7)	Piedmontese beef tartare with egg cream and sweet and sour red onion	18,0
(1,7)	Venison carpaccio, Jerusalem artichoke cream, black cherry sauce and smoked cauliflower	16,0
(1,4,7,14)	Octopus "Puttanesca" style	20,0
(3,7,14)	Scallop "Carbonara" style with fig vinegar blackberry sauce	20,0

FIRST COURSES

(1,3,7)	The "Chef's" Casoncello 🍷	22,0
(1,7)	Maccheroni "Assassina" style with buffalo cheese fondue and honey breadcrumbs	16,0
(1,2,3,4,7,14)	Spaghetti "Mancini" with mashed cuttlefish, roasted datterini cherry tomatoes and shellfish sauce	24,0
(3,7,8,9)	Parmesan Risotto with pumpkin sauce, 'Nduja drops and coffee and Amaretto biscuit powder (min. 2 person)	18,0

SECOND COURSES

(1,4,7)	Monkfish marrowbone "Marinara" style with red potato cream	20,0
(4,7,9)	Amberjack, lime season vegetables and chicken mousse 🍷	35,0
(7,12)	"THE KING" Beef fillet with truffle sauce, mashed pumpkin and red chicory 🍷	40,0
(7,10)	Veal rib, mustard sauce with broccoli and cabbage	35,0

DESSERT

(1,3,7,8)	"LE TERRE" dessert 🍷	14,0
(1,3,7,8)	Hazelnut Opéra cake, buffalo cheese and figs	14,0
(1,3,7,8)	Sweet pumpkin spiral, glazed cocoa biscuit and grapefruit sorbet	14,0
(1,3,7,8,12)	Apple Tarte Tatin, vanilla ice cream and Brandy mousse	14,0

Cover	4,0
-------	-----

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) mollusks and mollusk products (V) **vegetarian / vegan**

The fish intended to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004

Le Terre

Tasting Menu

STARTER

(1,7,10) Red chicory soup with pumpkin cooked at low temperature,
fruit mustard cream and potato pops

(1,4,7,14) Octopus “Puttanesca” style

FIRST COURSES

(1,3,7) The “Chef’s” Casoncello

(1,7) Maccheroni “Assassina” style with buffalo cheese fondue and honey breadcrumbs

SECOND COURSES

(1,4,7) Monkfish marrowbone “Marinara” style with red potato cream

DESSERT

(1,3,7,8) Hazelnut Opéra cake, buffalo cheese and figs

Panna e San Pellegrino Water

Menù € 78,00

Pairing of 3 glasses of wine recommended by our staff € 32,00

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) mollusks and mollusk products (V)
vegetarian / vegan

The fish intended to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004