




La Life Source Food Experience di Le Terre

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

(1,3,7)	Uovo a 65° con spuma di pecorino e cialda di pasta croccante	18,0
(1,7,8)	Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola, crema di uovo e olio al tartufo	19,0
(1,4,7,14)	Polpo alla Puttanesca	21,0
(1,10,12)	Zucca con crema di radicchio e pop-corn di patate	16,0

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷	23,0
(7,9)	Risotto con vellutata di coste, aragosta e salsa alla Catalana	29,0
(1,2,3,4,7)	Spaghetto quadrato Mancini con bisque di crostacei, salsa di pomodorini gialli e tartare di gamberi	25,0

SECONDI

(7)	Costata di vitello al burro alle nocciole e cavolo nero	36,0
(4,7,9)	Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷	36,0
(1,7)	"THE KING" Filetto di manzo con salsa al tartufo e spinaci saltati 🍷	42,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Le "TERRE" 🍷 panna cotta ananas e cocco con meringa al lime	15,0
(1,3,7,8)	Cheese cake autunnale con salsa e gelatina all'uva, biscotto all'avena e lingua di gatto al miele	15,0
(1,3,7,8)	Opera al cioccolato biscotto e cremoso al cioccolato fondente, crema di arancia al grand marnier, crumble al cacao e gel di arancia	15,0
(1,3,7,8)	Mousse al latte affumicato ripiena di frutti rossi e gelato al mais	15,0

Coperto

6,0

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 “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

Baccalà mantecato con piselli alla brace, blu di bufala, bacon e gel al lime (4,7)

Polpo alla puttanesca

Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola crema di uovo e olio al tartufo

Musetto di vitello, calamari, uva marinata e osso di calamaro affumicato (7,14)

Il casoncello dello chef (1,3,7)

Ravioli di cavolo nero, bottarga, briciole di pane croccante e lime (1,4,7)

Cinghiale al cacao, mandorle e gelatina al pompelmo (1,7,12)

Mousse al latte affumicato ripiena ai frutti rossi e gelato al mais

Acqua Panna e San Pellegrino

Menù € 90,00

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

Le Terre

Le Terre's Life Source Food Experience

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

(1,3,7)	Egg with pecorino foam and crispy wafer	18,0
(1,7,8)	Piedmontese beef tartare with hazelnut mayonnaise, egg cream and truffle oil	19,0
(1,4,7,14)	Octopus "Puttanesca" style	21,0
(1,10,12)	Pumpkin with creamed radicchio and potato pop-corn	16,0

FIRST COURSES

(1,3,7)	"Chef's" Casoncello	23,0
(7,9)	Risotto with creamed chard, lobster and "Catalana" style sauce	29,0
(1,2,3,4,7,)	Spaghetti "Mancini" with shellfish bisque, yellow tomato sauce and prawn tartare	25,0

SECOND COURSES

(7)	Veal chop with Hazelnut butter and black cabbage	36,0
(4,7,9)	Amberjack, lime season vegetables and chicken mousse	36,0
(1,7)	"THE KING" beef fillet with sautéed spinach and truffle souce	42,0

DESSERT

(1,3,7,8)	"LE TERRE" dessert pineapple and coconut panna cotta with lime meringue	15,0
(1,3,7,8)	Cheesecake with grape sauce, oat crumble and crunchy honey biscuit	15,0
(1,3,7,8)	Chocolate dark biscuit with orange Grand Marnier sauce and cocoa crumble	15,0
(1,3,7,8)	Smoked milk mousse filled with red fruits and corn ice cream	15,0

Cover 6,0

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 "A taste leads to another."

A series of tastings that will allow you to enjoy eight unusual and surprising combinations of meat and fish that represent the highest expression of the kitchen of the Executive Chef Enzo Pettè

Creamed codfish with char-grilled peas, blu buffalo cheese and lime gel (4,7)

Octopus "Puttanesca" style (1,4,7,14)

Piedmontese beef tartare with hazelnut mayonnaise, egg cream and truffle oil (1,7,8)

Veal snout, squid, marinated grapes and essence of smoked cuttlefish(7,14)

"Chef's" Casoncello (1,3,7)

Ravioli with black cabbage, mulled bottarga and bread crumbs(1,4,7)

Boar with cocoa, almonds and grapefruit jelly(1,7,12)

Smoked milk mousse filled with red fruits and corn ice cream (1,3,7,8)

Panna e San Pellegrino Water

Menù € 90,00

Minimum 2 persons - The menu is recommended for the whole table

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