



## 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	20,0
(1,3,4,7,14)	Carpaccio di capasanta con salsa di piselli, uova di trota e neve di pomodoro	21,0
(1,4,7,14)	Polpo alla Puttanesca	21,0
(1,3,7)	Uova 65° con crema di zucchine e croccante di verdure	19,0
(1,9)	Spiedino di pomodoro e ananas, crumble di basilico e capperi con gazpacho di frutta e verdura	18,0


### PRIMI

(1,3,7,8)	Il "RE" Casoncello dello Chef 	24,0
(7,9,14)	Risotto alla camomilla, gocce di aglio nero, polvere di cipollotti bruciati e tartara di capasanta al limone <i>(min 2 persone)</i>	27,0
(1,2,4)	Spaghetto quadrato alla bisque di crostacei con tartare di gambero rosso e salsa di pomodorini gialli	26,0
(1,4,7)	Fusilli integrali "Mancini" alla barbabietola con crema di cavolfiore e Caviale "Antonius" siberian	28,0

### SECONDI

(7,12)	"THE KING" Filetto di manzo da 350/400gr con salsa al tartufo e coste all'agro 	42,0
(1,7)	Agnello con salsa alle erbe aromatiche e composizione di carote	32,0
(1,7)	Sogliola al vapore con purea di melanzane, fave, piselli e salsa al pepe verde	36,0
(1,3,6,7,14)	Tagliatelle di seppia con spuma di patata affumicata, insalatina di frutti rossi e cipolla marinata al nero	33,0

### DOLCI

(3,7,8)	Il dolce delle "TERRE" 	15,0
(1,3,7,8)	Panna cotta al pistacchio con gelato al cocco e lime	15,0
(1,3,7,8)	Crostatina tropicale con frolla speziata e composta di frutta al cardamomo	15,0
(1,3,7,8)	Mousse di tre cioccolati con frolla e salsa al caffè	15,0
(1,3,7,8,12)	Panna e fragola con cuore al Baileys	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

(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  
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's Life Source Food Experience presents the Menu in honour of Summer

The belle season is fully blooming.  
The world shines with its most beautiful jewels, offering combinations of fragrances and bright, intense shades in all its landscapes.

The Executive Chef Enzo Pettè has created for you an intriguing journey of taste characterized by Le Terre's own signature dishes and interesting new entries. Le Terre will conquer your palate at every bite with new proposals inspired by the tradition of Italian cuisine: unusual combinations of contrasting are on set.

The menu at Le Terre Gourmet Restaurant remains inspired by its territory and brings what nature offers to each season. Chef Enzo Pettè's cooking identity is indistinguishable and made to experience a food and wine journey in the philosophy of contrast, mixing the aromas of the highest altitudes and the fragrances of seas and lakes.

A menu of delicacies that tickle the palate, alternating textures and varied tastes, territoriality, and innovation, offering familiar flavors but with a revolutionized look.


# Le Terre

## À la carte menu


### STARTERS

(1,3,4,7)	Piedmontese beef tartare with egg cream and green sauce	20,0
(1,3,4,7,14)	Scallop carpaccio with pea sauce, trout roe and tomato snow	21,0
(1,4,7,14)	Octopus "Puttanesca" style	21,0
(1,3,7)	Egg cooked 65° with courgettes cream and crunchy vegetables	19,0
(1,9)	Tomato and pineapple skewer, basil and caper crumble with fruit and vegetables gazpacho	18,0


### FIRST COURSES

(1,3,7,8)	"Chef's" Casoncello	 24,0
(7,9,14)	Chamomile creamy risotto with black garlic drops, spring onion powder and lemon scallop tartare <i>(min 2 persons)</i>	27,0
(1,2,4)	Spaghetti with bisque, red shrimp tartare and yellow cherry tomatoes sauce	26,0
(1,4,7)	Whole wheat fusilli pasta "Mancini" with beetroot, cauliflower cream and Caviar "Antonius" siberian	28,0

### SECOND COURSES

(7,12)	"THE KING" beef fillet 350/400g with truffle sauce and sweet and sour Swiss-chard stalks	 42,0
(1,7)	Lamb with aromatics herb sauce and carrots garnish	32,0
(1,7)	Steamed sole with green pepper sauce, aubergine purée, broad beans and peas	36,0
(1,3,6,7,14)	Cuttlefish slice with smoked potato foam, red fruit salad and onion marinated in cuttlefish ink	33,0

### DESSERTS

(3,7,8)	"LE TERRE" Pistachio panna cotta with coconut and lime ice cream	 15,0
(1,3,7,8)	Tropical tartlet with cardamom fruit compote	15,0
(1,3,7,8)	Tree-chocolate mousse with pastry and coffee sauce	15,0
(1,3,7,8)	Cream and strawberries mousse with a Baileys flavored	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

(1,9) Tomato and pineapple skewer,  
basil and caper crumble with fruit and vegetables gazpacho

(1,3,4,7) Piedmontese beef tartare with egg cream and green sauce

(1,3,4,7,14) Scallop carpaccio with pea sauce, trout roe and tomato snow

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

(1,3,7,8) Chef's Signature Casoncello

(1,2,4) Spaghetti "Mancini" with shellfish bisque, red shrimp tartare

(1,3,6,7,14) Cuttlefish slice with smoked potato foam,  
red fruit salad and onion marinated in cuttlefish ink

(1,3,7,8) Tropical tartlet with cardamom fruit compote

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