

Le Terre Menu

MENU DEGUSTAZIONE

(1) Carpaccio di Fassona Piemontese con bagnetto verde uovo in spuma e cialda di polenta croccante

(1,14) Capesante e Carciofo fritto con hummus di fave al lime

(1,3,7,9) Il "RE" Casoncello dello Chef

(4,7,9) Risotto al Trevisano tardivo, storione affumicato e gocce di pecorino

(4,7,9) Le due cotture del branzino con i colori dell'orto

(3,7) Filetto di Agnello alle erbe aromatiche, patate Ratte in sfoglia e cremoso cavolfiore alla vaniglia

(7,8) Gelato alla nocciola, nuvola di zabaione con croccante Piemontese

Acqua Panna e San Pellegrino

€ 70,00 p.p.

Allergeni:

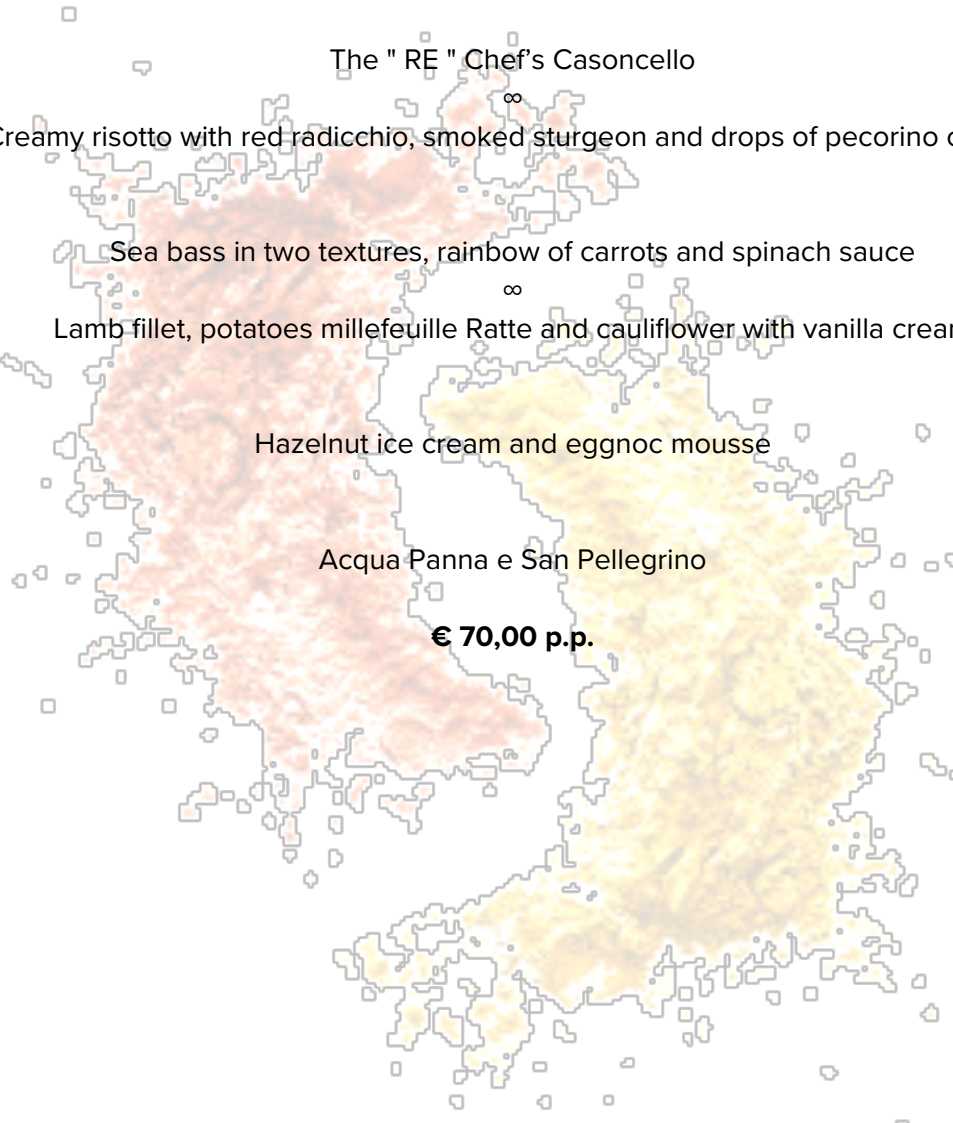
(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base 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 Menu

TASTING MENU

(1)	Carpaccio di Fassona Piemontese with green bath and Corn Crunchy	∞
(1,14)	Scalopp and fried artichoke whit bean and chickpea hummus	
(1,3,7,9)	The " RE " Chef's Casoncello	∞
(4,7,9)	Creamy risotto with red radicchio, smoked sturgeon and drops of pecorino cheese	
(4,7,9)	Sea bass in two textures, rainbow of carrots and spinach sauce	∞
(3,7)	Lamb fillet, potatoes millefeuille Ratte and cauliflower with vanilla cream	
(7,8)	Hazelnut ice cream and egnoc mousse	
	Acqua Panna e San Pellegrino	
	€ 70,00 p.p.	



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 (V) vegetarian / vegan

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