

Le Terre



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.

Il protagonista della stagione: il Casoncello di 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

(7,14)	Polpo arrosto con spumoso di patate, polvere di caffè e peperoncino	20,00
(2,4)	Carpaccio di gamberi rossi allo zenzero con espressione vegetale, fiorellina del momento e caviale d'aringa	20,00
(1,3,4 7,10)	Tartare di manzo Piemontese, Bernese al peperone, salsa verde e nocciola	15,00
(1,3,7)	Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di bufala "Quattro Portoni" e polvere di liquirizia	15,00

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef	22,00
(1,4,7,14)	Fusilli lunghi az. "Mancini" con vongole, fasolari e bottarga di muggine	25,00
(1,7)	Spaghetti quadrati con ragù di cervo e agretto di more	22,00
(7,9,12)	Risotto alla zucca con polvere di caffè, lamponi, fonduta di Surfin Blu e ristretto di vitello (min. 2 persone)	20,00

SECONDI

(4,7,9)	Ricciola con carote alla vaniglia e spuma di pollo	35,00
(2,4,7)	Astice con la sua crema, catalogna saltata e pastinaca croccante	60,00
(7,10)	Capocollo di maialino leggermente affumicato con radice di cerfoglio alla senape	32,00
(7,9)	"THE KING" Filetto di manzo al burro di tartufo con carciofi alla menta	40,00

DOLCI

(1,3,7,8,12)	Gelato al fiordilatte con zabaione al Marsala	13,00
(1,3,7,8)	Il dessert delle " TERRE "	13,00
(1,3,7,8)	Ostrica di cioccolato bianco con spuma di nocciola e composta di fichi	15,00
(1,3,7,8)	Cioccolato, zucca e castagne	15,00

Coperto

3,50

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 degustazione

(1,3,4,7,10) Tartare di manzo Piemontese, Bernese al peperone, salsa verde e nocciola

∞

(1,3,7) Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di bufala " Quattro Portoni" e polvere di liquirizia

Abbinamento consigliato DIONISI Syrah

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

∞

(7,9,12) Risotto alla zucca con polvere di caffè, lamponi, fonduta di Surfin blu e ristretto di vitello
(min. 2 persone)

Abbinamento consigliato FRATELLI REVELLO dolcetto d'Alba

(4,7,9) Ricciola con carote alla vaniglia e spuma di pollo

Abbinamento consigliato SCOLARI Chiaretto

(1,3,7,8,12) Gelato al fiordilatte con zabaione al Marsala

Acqua Panna e San Pellegrino

Menù € 78,00

Menù con abbinamenti di vini al calice € 110,00

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



Life Source Food Experience at Le Terre Restaurant

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

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

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

The star of the season: the Casoncello de Le Terre

We believe that cooking is the best way to make a guest feel at ease, as if he were "at home": the Chef proposes for the new menu a great classic of the Bergamo tradition, the Casoncello, transformed into a gourmet key.

A greedy dish linked to the past of the territory, but which looks to the future.

Le Terre

À la carte menu

STARTERS

(7,14)	Roasted octopus with potato mousse, coffee powder and chili pepper	20,00
(2,4)	Red prawns carpaccio with ginger, vegetables sauce, seasonal fresh flowers and herring caviar	20,00
(1,3,4 7,10)	Beef tartare, pepper Béarnaise, green and hazelnut sauce	15,00
(1,3,7)	Egg cooked at low temperature with "Quattro Portoni" buffalo cheese foam and liquorice powder	15,00

FIRST COURSES

(1,3,7)	The "Chef's" Casoncello	22,00
(1,4,7,14)	Fusilli pasta "Mancini" with clams, cockles and fish roe	25,00
(1,7)	Spaghetti with deer ragù and balsamic blackberry	22,00
(7,9,12)	Pumpkin risotto with coffee powder and raspberry, Surfin Blu cheese cream and veal sauce (min. 2 person)	20,00

SECOND COURSES

(4,7,9)	Amberjack with vanilla carrots and chicken mousse	35,00
(2,4,7)	Lobster, sautéed Catalogna chicory and crispy parsnip	60,00
(7,10)	Lightly smoked piglet fillet with chervil root and mustard sauce	32,00
(7,9)	"THE KING" Beef fillet with truffle butter and artichokes with mint	40,00

DESSERTS

(1,3,7,8,12)	Milk-flavored ice cream and Marsala egnog	13,00
(1,3,7,8)	"LE TERRE " dessert	13,00
(1,3,7,8)	White chocolate "oyster" with hazelnut mousse and fig compote	15,00
(1,3,7,8))	Chocolate, pumpkin and chustnuts	15,00

Cover 3,50

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

Le Terre

Our Tasting Menu and Wine Selection

(1,3,4,7,10)

Beef tartare, pepper Bernaise, green and hazelnut sauce

∞

(1,3,7)

Egg cooked at low temperature with "Quattro Portoni" buffalo cheese mousse and liquorice powder

DIONISI Syrah tuscan red wine

(1,3,7)

The "Chef's" Casoncello

∞

(7,9,12)

Pumpkin risotto with coffee powder and raspberry, Surfin Blu cheese cream and veal sauce (min. 2 person)

FRATELLI REVELLO dolcetto d'Alba red wine

(4,7,9)

Amberjack with vanilla carrots and chicken mousse

SCOLARI Chiaretto rosè wine

(1,3,7,8,12)

Milk-flavored ice cream and Marsala eggnog

Acqua Panna e San Pellegrino water

Menù € 78.00

Menù and wine tasting selection € 110,00

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) 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