



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

(2,4)	Crudités di gamberi rossi, gocce all'arancia, caviale di salmone e profumo di cannella	20,0
(4,14)	Piovra croccante alla Puttanesca con estratto di rucola, capperi, basilico, pomodoro, alici e olive	20,0
(3,7)	Battuta di Vacca Vecchia, caviale al tartufo e salsa alle due uova	16,0
(1,4,7,14)	Capesante scottate, maionese di mare con ciliegie alla piastra e cuore di lattuga al sambuco	20,0

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷	22,0
(1,4,7,8,12)	Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con tartare di pesce bianco marinato, gocce di pesca al Franciacorta e crumble di prezzemolo (min. 2 persone)	20,0
(1,2,3,4,7,14)	Spaghetto quadrato "Mancini" su cremoso di seppia con datterini arrostiti e bisque di crostacei	24,0

SECONDI

(7,10,12)	Costata di Vitello 18 mesi con sfoglia di patate alla paprika affumicata e il nostro ketchup	34,0
(4,7)	Trancio di ricciola con panzanella di frutta e verdure su crema di pomodoro	35,0
(1,7,12)	"THE KING" Filetto di manzo con finferli e taccole al limone 🍷	40,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Il dessert delle "TERRE" 🍷	14,0
(1,3,7,8)	Nuvola di vaniglia con sfoglia croccante al caramello e amarene sciropate	14,0
(1,3,7,8)	Gelato alla fragola, la sua composta e spuma alla menta	14,0

Coperto	3,5
---------	-----

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

(3,7) Battuta di Vacca Vecchia, caviale al tartufo e salsa alle due uova
(1,4,7,14) Capesante scottate, maionese di mare con ciliegie alla piastra
e cuore di lattuga al sambuco

Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK

PRIMI

(1,3,7) Il "RE" Casoncello dello Chef
(1,4,7,8,12) Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con tartare di pesce bianco marinato,
gocce di pesca al Franciacorta e crumble di prezzemolo

Dolcetto d'Alba az. BREZZA

SECONDI

(4,7) Trancio di ricciola con panzanella di frutta e verdure su crema di pomodoro

Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO

DESSERT

(1,3,7,8) Nuvola di vaniglia con sfoglia croccante al caramello e amarene sciropate

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 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 presents the Menu in honour of Summer

The belle saison 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

(2,4)	Raw red prawns, orange drops, salmon caviar and cinnamon scent	20,0
(4,14)	Crispy octopus with rocket salad sauce, cappers, basil, tomato, anchovies and olives	20,0
(3,7)	Beef tartare, truffle caviar and special eggs sauce	16,0
(1,4,7,14)	Seared scallops, fish's mayonnaise with grilled cherries and elder lettuce	20,0

FIRST COURSES

(1,3,7)	The "Chef's" Casoncello 🍷	22,0
(1,4,7,8,12)	Carnaroli risotto "Riserva San Massimo" with marinated fish tartare, Franciacorta wine peach drops and parsley crumble (min. 2 person)	20,0
(1,2,3,4,7,14)	Spaghetti "Mancini" with mashed cuttlefish, roasted datterini cherry tomatoes and shellfish sauce	24,0

SECOND COURSES

(7,10,12)	Veal rib with smoked paprika potatoes and our ketchup	34,0
(4,7)	Amberjack with fruits and vegetables Panzanella salad and tomato cream	35,0
(1,7,12)	"THE KING" Beef fillet with mushrooms and lemon jackdaws 🍷	40,0

DESSERT

(1,3,7,8)	"LE TERRE" dessert 🍷	14,0
(1,3,7,8)	Vanilla mousse with caramel puff pastry and black cherries in syrup	14,0
(1,3,7,8)	Strawberries ice cream with mint mousse	14,0

Cover 3,5

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

(3,7) Beef tartare, truffle caviar and special eggs sauce

(1,4,7,14) Seared scallops, fish's mayonnaise with grilled cherries and elder lettuce

Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK

FIRST COURSES

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

(1,4,7,8,12) Carnaroli risotto "Riserva San Massimo" with marinated fish tartare, Franciacorta wine peach drops and parsley crumble

Dolcetto d'Alba az. BREZZA

SECOND COURSES

(4,7) Amberjack with fruits and vegetables Panzanella salad and tomato cream

Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO

DESSERT

(1,3,7,8) Vanilla mousse with caramel puff pastry and black cherries in syrup

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) 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