



La Life Source Food Experience di Le Terre presenta la Carta in omaggio alla Primavera

Tornano le albe di prima mattina, i cinguettii in sottofondo e i colli timidamente si tingono di nuovi colori freschi e delicati: arriva la magia della primavera che con sé porta in tavola la nuova Carta di Le Terre.

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.

Il protagonista della stagione: il Tortello Rosso

La pasta fatta a mano affonda le sue radici in un'antica tradizione italiana che non solo porta in tavola la genuinità dei nostri campi di grano ma è anche la tela bianca su cui lo Chef ha composto una nuova opera d'arte.

Ecco che nasce il Tortello Rosso dove la ricotta di Bufala della Bergamasca si unisce agli asparagi e alla 'nduja, diventando una creazione gourmet.

Un piatto goloso legato alla tradizione e al territorio, ma che sa osare.

Le Terre

Menu alla carta

ANTIPASTI

(2,4,7,8)	La sogliola con riduzione delle nostre Terre	19,0
(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
(3,4,7,14)	Veli di calamari con zuppetta al curry, insalatina di papaya e carotine con maionese al capperi	18,0

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷	22,0
(3,7,12)	Il Tortello Rosso con ricotta di bufala "Quattro Portoni", crema di asparagi e gocce 'nduja	22,0
(1,4,7,9)	Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con agretti, nuvola di bagnacauda e crumble piccante (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)	Costata di Vitello 18 mesi con sfoglia di patate al timo	34,0
(4,7,9)	Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷	35,0
(1,7,12)	"THE KING" Filetto di manzo al burro di tartufo con cipollotti ed erbe 🍷	40,0
(3,4,7)	Rombo alla "Carbonara"	34,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Il dessert delle "TERRE" 🍷	13,0
(3,7,8)	Crema brûlée ai fiori di sambuco	13,0
(1,3,7,8)	Gelato alla fragola, la sua composta e spuma alla menta	15,0
(1,3,5,7,8)	Tortino al cioccolato, gelato alle arachidi e salsa allo sciroppo d'acero	15,0
	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

(2,4,7,8) La sogliola con riduzione delle nostre Terre

(4,14) Piovra croccante alla Puttanesca con estratto di rucola, capperi, basilico, pomodoro, alici e olive

Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK

PRIMI

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

(1,4,7,9) Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con agretti, nuvola di bagnacauda e crumble piccante

Dolcetto d'Alba az. BREZZA

SECONDI

(4,7,9) Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino

Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO

DESSERT

(1,3,7,8) Gelato alla fragola, la sua composta e spuma alla menta

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

Early morning dawns, twittering in the background and the hills are shyly dying with new fresh and delicate colors: the magic of spring arrives, bringing the new menu of Le Terre to the table.

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.

The main character of the season: Red Tortello

The handmade pasta is rooted in an ancient Italian tradition that not only brings the authenticity of our cornfields to the table, but is also the blank canvas on which the Chef has composed a new work of art.

Here stands the Red Tortello where buffalo ricotta cheese from Bergamo combines with asparagus and 'nduja, making it a gourmet creation.

A delicious dish linked to tradition and territory, but which knows how to dare.

Le Terre

À la carte menu

STARTERS

(2,4,7,8)	Sole cooked at low temperature with lettuce salad, lime, tarragon and meat dressing	19,0
(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
(3,4,7,14)	Sliced squids with curry soup, papaya and carrots salad with capper's mayonnaise	18,0

FIRST COURSES

(1,3,7)	The "Chef's" Casoncello 🍷	22,0
(3,7,12)	Red Tortello stuffed with buffalo Ricotta cheese, asparagus cream and `nduja drops	22,0
(1,4,7,9)	Carnaroli risotto "Riserva San Massimo" with agretti, bagnacauda and spicy 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)	Veal rib with thyme potatoes	34,0
(4,7,9)	Amberjack, lime seasonal vegetables and chicken mousse 🍷	35,0
(1,7,12)	"THE KING" Beef fillet with truffle butter and spring onions 🍷	40,0
(3,4,7)	Turbot fillet Carbonara style	34,0

DESSERT

(1,3,7,8)	"LE TERRE" dessert 🍷	13,0
(3,7,8)	Elderflower crème brûlée	13,0
(1,3,7,8)	Strawberries ice cream with mint mousse	15,0
(1,3,5,7,8)	Chocolate tart, peanuts ice cream and maple syrup	15,0

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

(2,4,7,8) Sole cooked at low temperature with lettuce salad, lime, tarragon and meat dressing

(4,14) Crispy octopus with rocket salad sauce, cappers, basil, tomato, anchovies and olives

Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK

FIRST COURSES

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

(1,4,7,9) Carnaroli risotto "Riserva San Massimo" with agretti, bagnacauda and spicy crumble

Dolcetto d'Alba az. BREZZA

SECOND COURSES

(4,7,9) Amberjack, lime seasonal vegetables and chicken mousse

Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO

DESSERT

(1,3,7,8) Strawberries ice cream with mint mousse

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