



Le Terre

Grigliata Gourmet

In occasione delle festività primaverili, Le Terre rende omaggio alla convivialità "all'italiana" con lo sguardo attento e ricercato della sua cucina gourmet.

La grigliata sarà il leitmotiv del menù della giornata: l'ospite potrà assaporare un'ampia selezione dei migliori tagli provenienti da tutto lo Stivale, per un viaggio-degustazione inusuale dedicato agli amanti della carne. La griglia diventa quindi protagonista indiscussa che attraverso il suo metodo di cottura, semplice quanto delizioso, metterà in luce tutta la bontà di ogni taglio, in un'esplosione di gusto che ingolosirà i commensali.

I TAGLI PROTAGONISTI

SALAMELLA

GALLETTO

COSTATA E FILETTO DI MANZO

FIorentINA su quotazione

Il tutto accompagnato dall'orto di stagione alla griglia

€ 55.00 p.p. bevande escluse

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

Grigliata Gourmet

On the spring holidays, Le Terre honors the "Italian" conviviality with the careful and refined look of its gourmet cuisine. The grill will be the leitmotif of the day's menu: guests will be able to enjoy a wide selection of the best cuts from all over Italy, for an unusual tasting trip dedicated to meat lovers. The grill therefore becomes the unquestioned protagonist that through its cooking method, as simple as it is delicious, will highlight all the goodness of each cut, in an explosion of taste that will delight guests.

THE PROTAGONIST

SPECIAL SAUSAGE FROM BERGAMO

CHICKEN

PRIME RIB AND FILLET STEAK

FLORENTINE STEAK to be quoted

Accompanied by grilled seasonal vegetables

€ 55.00 p.p. drinks excluded

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