



Le Terre

La Life Source Food Experience a Le Terre

Primavera significa rinascita: la natura sboccia e si risveglia, affamata di cambiamento. Con la nostra proposta celebriamo la bella stagione attraverso un percorso gastronomico volto alla scoperta, con lo sguardo verso nuovi orizzonti.

Le Terre Gourmet Restaurant è lieto di accompagnarvi in un itinerario inedito di prelibatezze, dagli aromi inaspettati e avvolgenti. Il **contrasto** rappresenta la chiave di lettura della nostra food experience: l'accostamento di ingredienti all'apparenza distanti ma insieme armonicamente amalgamati, giochi di consistenze e un mix di gusti differenti danno vita a un menù ricercato in ogni particolare, per regalare sensazioni ed emozioni inaspettate.

Il **raviolo** è protagonista indiscusso della cucina de Le Terre Gourmet Restaurant. Una tradizione di famiglia che ha accompagnato il nostro Executive Chef Enzo Pettè fin dall'infanzia, a cui oggi rende omaggio attraverso la sua filosofia culinaria. Pasta e ripieno si fondono in un tutt'uno, che racchiude al proprio interno tutta la passione per il buon cibo.

Il protagonista di aprile: Raviolo rosso ripieno di carne con salsa alla 'Nduja

Ispirandosi all'elemento del **fuoco**, un concentrato di pomodoro tinge di un rosso vivo la pasta fresca, che racchiude al suo interno un delizioso ripieno a base di un misto di carne. L'equilibrio di sapori del raviolo incontra la piccantezza della salsa alla 'Nduja, dando vita ad un'esplosione di sapori golosa e sorprendente.



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

(1)	Carpaccio di Fassona Piemontese con bagnetto verde, uovo in spuma e cialda di polenta croccante	19,0
(1,14)	Capesante e Carciofo fritto con hummus di fave al lime	19,0
(1,2,7)	Gamberi al profumo di arancia, verza stufata e piccante al nero di seppia	18,0
(1,3,7)V	Crema di patate al Tartufo, uovo cotto a 65° e sfoglia croccante d'orzo Perlato	15,0

PRIMI

(1,3,7,9)	Il " RE " Casoncello dello Chef	19,0
(1,3,7,9)	Pappardelle fatte in casa stracotto di Cinghiale e perle del Chianti	19,0
(1,2,4,7)	Spaghetto alle vongole, crema di broccoli con crumble al prezzemolo	21,0
(4,7,9)	Risotto al Trevisano tardivo, storione affumicato e gocce di pecorino	20,0

SECONDI

(4,7,9)	Le due cotture del branzino con i colori dell'orto	34,0
(1,7,14)	Cuscus di polpo croccante ai profumi del Mediterraneo e zafferano	33,0
(1,7,9)	"THE KING" il manzo mai visto	35,0
(3,7)	Filetto di Agnello alle erbe aromatiche, patate Ratte in sfoglia e cremoso cavolfiore alla vaniglia	33,0

DOLCI

(3,7,8)	Morbido alle noci, gelato al Topinambur con jus al caramello	13,0
(3,7,8)	Torta Marquise, ganache Ruby e sorbetto al passion fruit	13,0
(3,7)	Soffiato di cioccolato bianco, meringa, frutta fresca e crema di latte montata	12,0
(7,8)	Gelato alla nocciola, nuvola di zabaione con croccante Piemontese	12,0

Coperto

3,0

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

(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 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

The Life Source Food Experience at Le Terre

Spring means renaissance:

nature blossoms and awakens, eager for change. With our proposal we celebrate the beautiful season through a gastronomic itinerary aimed at discover, looking towards new horizons.

Le Terre Gourmet Restaurant is glad to take you on an unprecedented journey of delights, with unexpected and captivating aromas. The **contrast** is the key to our food experience: the combination of ingredients seemingly distant but together harmoniously blended, games of consistencies and a mix of different tastes create a menu refined in every detail, to give unexpected sensations and emotions.

Ravioli is the undisputed protagonist of the cuisine of Le Terre Gourmet Restaurant. A family tradition that has accompanied our Executive Chef Enzo Pettè since childhood, to which he now honors through his culinary philosophy. Pasta and filling come together to form a unique combination that contains all the passion for good food.

April's star: red ravioli stuffed with meat and 'Nduja sauce

Inspired by the element of **fire**, a tomato paste gives a bright-red color to the fresh pasta, which contains a delicious filling made of a mixture of meat. The balance of tastes of the ravioli meets the spiciness of the 'Nduja sauce, creating a delicious and surprising explosion of flavors.



Le Terre

À LA CARTE MENU

APPETIZERS

(1)	Carpaccio di Fassona Piemontese with green bath and Corn Crunchy	19,0
(1,14)	Scalopp and fried artichoke whit bean and chickpea hummus	19,0
(1,2,7)	Orange scented prawns, stewed savoy cabbage and squid ink sauce	18,0
(1,3,7)V	Potato and truffle cream with egg cooked at low temperature and crunchy barley	15,0

FIRST COURSES

(1,3,7,9)	The " RE " Chef's Casoncello	19,0
(1,3,7,9)	Homemade pappardelle with wild boar stew and red wine sauce	19,0
(1,2,4,7)	Spaghetti with clams, broccoli cream and parsley crumble	21,0
(4,7,9)	Creamy risotto with red radicchio, smoked sturgeon and drops of pecorino cheese	20,0

SECOND COURSES

(4,7,9)	Sea bass in two textures, rainbow of carrots and spinach sauce	34,0
(1,7,14)	Crispy octopus cuscus with Mediterranean scents and saffron	33,0
(1,7,9)	"THE KING" chef's beef filet (400gr)	35,0
(3,7)	Lamb fillet, potatoes millefeuille Ratte and cauliflower with vanilla cream	33,0

DESSERTS

(3,7,8)	Walnut pie, sunchoke ice cream and caramel sauce	13,0
(3,7,8)	Marquise cake, Ruby ganache with passion fruit sorbet	13,0
(7,8)	Hazelnut ice cream and egnoc mousse	12,0
(3,7)	Puffed white chocolate, meringue, fresh fruit whit whipped cream	12,0

Cover/service		3,0
---------------	--	-----

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

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