

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 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

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

Le Terre



Le Terre

