Le Terre

Menu Degustazione “Un assaggio tira l’altro…”

Un susseguirsi di assaggi che vi permetterà di assaporare
una degustazione di 8 accostamenti inusuali e sorprendenti di carne e pesce
che rappresentano la massima espressione della cucina
dell’Executive Chef Enzo Pettè

(1,3,4,7) Tartare di manzo piemontese con crema di uovo e salsa verde

(1,3,4,7) Tartare di tonno con composta di papaya e gel al lime

(3,6,7) Uovo 65° con crema di cavolo nero, cardoncelli all’origano e spuma di mirtilli

(1,4,7,14) Polpo alla puttanesca

(1,2,4) Spaghetto quadrato “Mancini” con bisque di crostacei e tartare di gambero rosso

(1,3,7,8) Il "Re" Casoncello dello Chef

(4,7) Filetto di Spigola con purea di zucca e cavolfiori in salsa “Scapece”

(1,3,7,8,11) Cheesecake di pera al thè Matcha, crumble di sesamo nero e salsa agli agrumi

Acqua Panna e San Pellegrino
Minimo 2 persone - Consigliato per tutto il tavolo

Menù € 100,00

I nostri vini consigliati in abbinamento:

Barone Pizzini Rosè	€ 65,00
Le Corne Forte Terra Chardonnay	€ 30,00
Novaia Valpolicella Ripasso Classico Superiore	€ 34,00
Tenuta Ghiaccio Forte Morellino di Scansano	€ 36,00

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

Tasting Menu "A taste leads to another..."

A series of tastings that will allow you to enjoy eight unusual and surprising combinations of meat and fish that represent the highest expression of the kitchen of the Executive Chef Enzo Pettè

(1,3,4,7) Piedmontese beef tartare with egg cream and green sauce

(1,3,4,7) Tuna tartare with papaya compote and lime gel

(3,6,7) Egg cooked at 65° with black cabbage cream, Cardoncelli mushrooms and blueberry foam

(1,4,7,14) Octopus “Puttanesca” Style

(1,2,4) Spaghetti “Mancini” with shellfish bisque, red shrimp tartare

(1,3,7,8) Chef’s Signature Casoncello

(4,7) Sea bass fillet with pumpkin purée and cauliflower “Scapece” sauce

(1,3,7,8) Pear cheesecake Matcha-tea-flavoured, black sesame crumble and citrus sauce

Panna e San Pellegrino Water

Minimum 2 persons - The menu is recommended for the whole table

Menù € 100,00

Our suggested wine:

Barone Pizzini Rosè	€ 65,00
Le Corne Forte Terra Chardonnay	€ 30,00
Novaia Valpolicella Ripasso Classico Superiore	€ 34,00
Tenuta Ghiaccio Forte Morellino di Scansano	€ 36,00

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