



Le Terre

Pasqua a Le Terre

IL BENVENUTO DELLO CHEF

- (1) Tuorlo d'uovo marinato con crema di zucchine e porri croccanti
(1,14) Macaron salato al Foiegras, polvere di lampone e cialda di farro
(1,2,7) Tartare di salmone agli agrumi e meringa al nero di seppia

ANTIPASTO

Vellutata di asparagi con fragole al balsamico e peperone croccante al miele

I PRIMI

- (1,3,7,9) Il risotto "Arlecchino"
(1,2,4,7) Ravioli al ripieno di faraona e carciofi Romani croccanti

LA TRADIZIONE PASQUALE

Medaglione di agnello speziato con purè di cavolfiore alla vaniglia

DOLCI

Il gelato alla colomba

€ 70.00 p.p. vini e bevande escluse

Bambini 7-10 anni € 40.00

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

Easter Menu - Le Terre

CHEF WELCOMES YOU

- (1) Marinated egg yolk with zucchini cream and crispy leeks
(1,14) Salty macaron at Foiegras aroma, raspberry powder, and spelt waffle
(1,2,7) Salmon tartare at citrus aroma and squid ink meringue

APPETIZERS

Asparagus velouté with balsamic strawberries and honeyed crispy pepper

I PRIMI

(1,3,7,9)

"Arlecchino" Risotto

(1,2,4,7)

Ravioli stuffed of guinea fowl and crispy Roman artichokes

THE EASTER TRADITION

Spice lamb medallion with cauliflower puree vanilla-flavoured

DESSERT

Ice Cream Colomba-flavoured

€70,00 p.p. wines and drinks excluded

€ 40,00 kids from 7 to 10

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