

# Le Terre

## **La Life Source Food Experience a Le Terre**

Cambiano le temperature, mutano i colori: la calda stagione estiva si dissolve e lascia spazio alle atmosfere dell'autunno e dell'inverno. La Terra si avvolge di toni intensi, dalle foglie degli alberi ai loro frutti, passando per i tramonti che dipingono il cielo delle sue sfumature più belle.

La carta de Le Terre Gourmet Restaurant si lascia ispirare dal mondo e porta ciò che di buono la natura offre, dalla cucina ai piatti dei suoi ospiti: dalle altitudini più alte fino ai profumi del mare e dei laghi, vivrete un viaggio enogastronomico nella filosofia del contrasto, che da sempre contraddistingue l'identità culinaria di Chef Enzo Pettè.

Un menù di delizie che stuzzicano il palato, alternando consistenze e gusti variegati, territorialità e innovazione, regalando sapori famigliari ma dalla veste rivoluzionata.

### **Il protagonista della stagione: il Casoncello de Le Terre**

Crediamo che la cucina sia il miglior modo per far sentire un'ospite a proprio agio, come se fosse a "casa": lo Chef propone per la nuova carta un grande classico della tradizione bergamasca, il Casoncello, trasformato in chiave gourmet.

Un piatto goloso legato al passato del territorio, ma che guarda al futuro.

# Le Terre

## Menu alla carta

### ANTIPASTI

- (7,14) Polpo arrosto con spumoso di patate, polvere di caffè e peperoncino  
(2,4) Carpaccio di gamberi rossi allo zenzero con espressione vegetale, fioriscenza del momento e caviale d'aringa  
(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

### PRIMI

- (1,3,7) Il "RE" Casoncello dello Chef  
(1,4,7,14) Fusilli lunghi az. "Mancini" con vongole, fasolari e bottarga di muggine  
(1,7) Spaghetti quadrati con ragù di cervo e agretto di more  
(7,9,12) Risotto alla zucca con polvere di caffè, lamponi, fonduta di Surfin Blu e ristretto di vitello (min. 2 persone)

### SECONDI

- (4,7,9) Ricciola con carote alla vaniglia e spuma di pollo  
(2,4,7) Astice con la sua crema, catalogna saltata e pastinaca croccante  
(7,10) Capocollo di maialino leggermente affumicato con radice di cerfoglio alla senape  
(7,9) "THE KING" Filetto di manzo al burro di tartufo con carciofi alla menta

### DOLCI

- (1,3,7,8,12) Gelato al fiordilatte con zabaione al Marsala  
(1,3,7,8) Il dessert delle " TERRE "  
(1,3,7,8) Ostrica di cioccolato bianco con spuma di nocciola e composta di fichi  
(1,3,7,8) Cioccolato, zucca e castagne

Coperto

#### 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

- (1,3,4,7,10) 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 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