

Le Terre

La Life Source Food Experience di Le Terre presenta la Carta in omaggio all'Estate

La bella stagione è ormai nel pieno della sua vitalità.
Il mondo splende dei suoi gioielli più belli, regalando combinazioni di profumi e sfumature
accese e intense, in tutti i suoi paesaggi.

Lo Chef Resident Enzo Pettè ha creato per voi un intrigante viaggio del gusto contraddistinto
dai piatti signature di Le Terre 🍷 e da interessanti novità.

Delle nuove proposte che si ispirano alla tradizione della cucina italiana e al contempo
osano abbinamenti inusuali all'insegna del contrasto e delle contaminazioni dei piatti,
conquisteranno il vostro palato ad ogni boccone.

La carta de Le Terre Gourmet Restaurant continua a lasciarsi ispirare dal territorio e porta ciò
che di buono la natura offre ad ogni stagione: dalle altitudini più alte fino ai profumi del mare
e dei laghi, vivrete un viaggio enogastronomico nella filosofia del contrasto, che
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 familiari ma dalla veste rivoluzionata.

Le Terre

Menu alla carta

ANTIPASTI

Cruditès di gamberi rossi, gocce all'arancia, caviale di salmone e profumo di cannella

Piovra croccante alla Puttanesca con estratto di rucola, capperi, basilico, pomodoro, alici e olive

Battuta di Vacca Vecchia, caviale al tartufo e salsa alle due uova

Capesante scottate, maionese di mare con ciliegie alla piastra e cuore di lattuga al sambuco

PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con tartare di pesce bianco marinato,
gocce di pesca al Franciacorta e crumble di prezzemolo

Spaghetto quadrato "Mancini" su cremoso di seppia con datterini arrostiti e bisque di crostacei

SECONDI

Costata di Vitello 18 mesi con sfoglia di patate alla paprika affumicata e il nostro ketchup

Trancio di ricciola con panzanella di frutta e verdure su crema di pomodoro

"THE KING" Filetto di manzo con finferli e taccole al limone 🍷

DOLCI

Il dessert delle "TERRE" 🍷

Nuvola di vaniglia con sfoglia croccante al caramello e amarene sciroppate

Gelato alla fragola, la sua composta e spuma alla menta

Le Terre

Menu Degustazione

ANTIPASTI

Battuta di Vacca Vecchia, caviale al tartufo e salsa alle due uova
Capesante scottate, maionese di mare con ciliegie alla piastra e cuore di lattuga al sambuco
Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK

PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef
Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con tartare di pesce bianco marinato,
gocce di pesca al Franciacorta e crumble di prezzemolo
Dolcetto d'Alba az. BREZZA

SECONDI

Trancio di ricciola con panzanella di frutta e verdure su crema di pomodoro
Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO

DESSERT

Nuvola di vaniglia con sfoglia croccante al caramello e amarene sciroppate

Acqua Panna e San Pellegrino