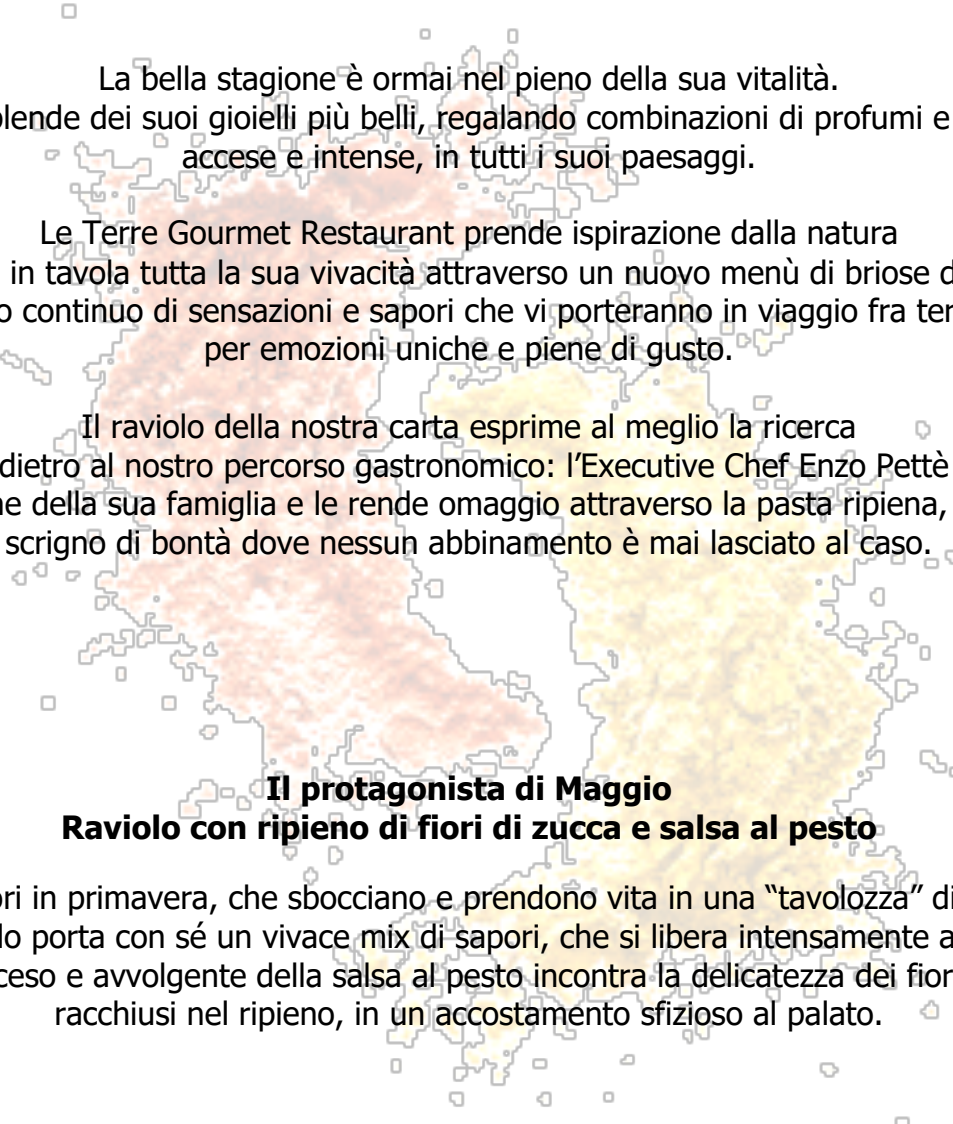


Le Terre

La Life Source Food Experience a Le Terre



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.

Le Terre Gourmet Restaurant prende ispirazione dalla natura e porta in tavola tutta la sua vivacità attraverso un nuovo menù di briose delizie: un contrasto continuo di sensazioni e sapori che vi porteranno in viaggio fra terra e mare, per emozioni uniche e piene di gusto.

Il raviolo della nostra carta esprime al meglio la ricerca che si cela dietro al nostro percorso gastronomico: l'Executive Chef Enzo Pettè ripercorre la tradizione della sua famiglia e le rende omaggio attraverso la pasta ripiena, autentico scrigno di bontà dove nessun abbinamento è mai lasciato al caso.

Il protagonista di Maggio **Raviolo con ripieno di fiori di zucca e salsa al pesto**

Come i fiori in primavera, che sbocciano e prendono vita in una "tavolozza" di colori, il nostro raviolo porta con sé un vivace mix di sapori, che si libera intensamente all'assaggio. Il gusto acceso e avvolgente della salsa al pesto incontra la delicatezza dei fiori di zucca, racchiusi nel ripieno, in un accostamento sfizioso al palato.

Le Terre

Menu alla carta

ANTIPASTI

		euro
(14)	Seppia cotta a bassa temperatura con salsa all'ananas e peperone giallo, spinacini e Daikon	14,0
(7,14)	Polpo arrosto con spumosa di patate, polvere di caffè e peperoncino	20,0
(3,7)	Carpaccio Piemontese, salsa alla parmigiana, tuorlo d'uovo e croccante di polenta	19,0
(3,9)	Uovo di montagna cotto a 65°, consistenze di piselli e pancetta disidratata	15,0

PRIMI

(1,3,7,9)	Raviolo ripieno ai fiori di zucca e salsa al Pesto	22,0
(1,7,9)	Pacchero di Gragnano al ragù d'anatra e funghetti in agrodolce	22,0
(1,7,14)	Spaghetto alle vongole con crema di broccoli e pomodori gialli arrostiti	22,0
(4,7,14)	Risotto con calamari croccanti, uova di salmone e gocce di pomodoro affumicato	22,0

SECONDI

(4,7)	Spigola in crosta, estratto di spinaci, punte di carote e barbabietola alla vaniglia	35,0
(14)	Calamaro ripieno alle verdure, crema al nero di seppia e gocce di basilico	32,0
(7)	"THE KING" il manzo mai visto	36,0
(1,9)	Coniglio cotto alla birra Kriek, salsa di amarene, agretti e panelle di ceci	30,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Trilogy di sorbetti Ciliegia, Limone, Mango	13,0
(1,3,7,8)	Il dessert delle " TERRE "	13,0
(7,8)	Il mondo del pistacchio con mela e lamponi	13,0
(1,3,7)	Savarin di fragole, morbido biscotto e spuma al mascarpone e meringa	13,0

Coperto		3,0
---------	--	-----

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 7 portate



(7,14)	Polpo arrosto con spumosa di patate, polvere di caffè e peperoncino
(3,9)	Uovo di montagna cotto a 65°, consistenze di piselli e pancetta disidratata
(1,3,7,9)	Il " RE " Casoncello dello Chef
(4,7,14)	Risotto con calamari croccanti, uova di salmone e gocce di pomodoro affumicato
(4,7)	Spigola in crosta, estratto di spinaci, punte di carote e barbabietola alla vaniglia
(1,3,7,8)	Trilogy di sorbetti Ciliegia, Limone, Mango
	Acqua Panna e San Pellegrino
	€ 70,00 p.p.

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