

# Le Terre

## La Life Source Food Experience di Le Terre presenta la Carta in omaggio alla Primavera

Tornano le albe di prima mattina, i cinguettii in sottofondo e i colli timidamente si tingono di nuovi colori freschi e delicati: arriva la magia della primavera che con sé porta in tavola la nuova Carta di Le Terre.

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.

### **Il protagonista della stagione: il Tortello Rosso**

La pasta fatta a mano affonda le sue radici in un'antica tradizione italiana che non solo porta in tavola la genuinità dei nostri campi di grano ma è anche la tela bianca su cui lo Chef ha composto una nuova opera d'arte.

Ecco che nasce il Tortello Rosso dove la ricotta di Bufala della Bergamasca si unisce agli asparagi e alla 'nduja, diventando una creazione gourmet.

Un piatto goloso legato alla tradizione e al territorio, ma che sa osare.

# Le Terre

## Menu alla carta

### ANTIPASTI

La sogliola con riduzione delle nostre Terre  
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  
Veli di calamari con zuppetta al curry, insalatina di papaya e carotine con maionese al capperi

### PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷  
Il Tortello Rosso con ricotta di bufala "Quattro Portoni", crema di asparagi e gocce 'nduja  
Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con agretti, nuvola di bagna cauda e crumble piccante  
Spaghetti quadrato "Mancini" su cremoso di seppia con datterini arrostiti e bisque di crostacei

### SECONDI

Costata di Vitello 18 mesi con sfoglia di patate al timo  
Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷  
"THE KING" Filetto di manzo al burro di tartufo con cipollotti ed erbe 🍷  
Rombo alla "Carbonara"

### DOLCI

Il dessert delle "TERRE" 🍷  
Creme brûlée ai fiori di sambuco  
Gelato alla fragola, la sua composta e spuma alla menta  
Tortino al cioccolato, gelato alle arachidi e salsa allo sciroppo d'acero

# Le Terre

## Menu Degustazione

### ANTIPASTI

La sogliola con riduzione delle nostre Terre

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

*Franciacorta Brut az. QUADRA QBLACK*

### PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef

Risotto Carnaroli "Riserva San-Massimo" con agretti, nuvola di bagnacauda e crumble piccante

*Dolcetto d'Alba az. BREZZA*

### SECONDI

Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino

*Negroamaro Diecianni az. FEUDI DI GUAGNANO*

### DESSERT

Gelato alla fragola, la sua composta e spuma alla menta

Acqua Panna e San Pellegrino