




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

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, mantenendo nella proposta i piatti signature del nostro Executive Chef contraddistinti dal simbolo di Le Terre 

### 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

Brodo di "Le Terre"

*Brodo di patate arrosto, uovo alla barbabietola, erba cipollina, cardi e olio alla liquirizia*

Tartare di manzo piemontese con crema all'uovo e cipolla rossa agrodolce

Carpaccio di capriolo, crema di topinambur, salsa all'amarena e cavolfiore affumicato

Polpo alla puttanesca

Capasanta alla carbonara con salsa di more all'aceto di fico

### PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷

Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele

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

Paniscia di "Le Terre" con crema di verdure e croccante di verza (min. 2 persone)

### SECONDI

Ossobuco di pescatrice alla marinara con vellutata di patata rossa

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

"THE KING" Filetto di manzo con salsa al tartufo, purea di zucca e radicchio 🍷

Costata di vitello con salsa alla senape e giardino di broccoli e cavoli

### DOLCI

Il dessert delle "TERRE" 🍷

Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi

Spirale di zucca dolce, biscotto al cacao glassato e sorbetto di pompelmo

Mousse allo yogurt e noci pecan con cremoso di uva fragola

# Le Terre

## Menu Degustazione

### ANTIPASTI

Brodo di "Le Terre"

*Brodo di patate arrosto, uovo alla barbabietola, erba cipollina, cardi e olio alla liquirizia*

Polpo alla puttanesca

### PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef

Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele

### SECONDI

Ossobuco di pescatrice alla marinara con vellutata di patata rossa

### DESSERT

Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi

Acqua Panna e San Pellegrino