





La Life Source Food Experience di Le Terre

La bella stagione è ormai nel pieno della sua vitalità e ci regala combinazioni di profumi e sfumature accese e intense, in tutti i suoi paesaggi. Ecco che sbocciano frutti di altissima qualità: dalle tenere primizie degli orti e dei frutteti, alle erbe aromatiche dei campi.

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 condurranno in viaggio fra terra e mare, per emozioni uniche e piene di gusto sempre 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 famigliari ma dalla veste rivoluzionata, mantenendo nella proposta i piatti signature del nostro Executive Chef contraddistinti dal simbolo di Le Terre 

Ciliegina sulla torta sono infine le nuove proposte a base di ingredienti vegetali contraddistinte dal simbolo  realizzate da Le Terre per il Menu Green promosso dal comune di Bergamo nell'ambito del progetto Food Trails per promuovere un'alimentazione sana ed ecosostenibile

Il protagonista della stagione: il Raviolo ripieno di Scampi

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 piatto inedito.

Il Raviolo ripieno di scampi al lime, crema bisque allo zafferano, bottarga e briciole di pane. Goloso ed equilibrato, è un autentico scrigno di bontà dove nessun abbinamento è mai lasciato al caso.

Le Terre

Menu alla carta

ANTIPASTI

- Calamari scottati con vellutata di asparagi e miele alla polvere di aceto
- Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola, crema di uovo e olio al tartufo
- Parmigiana fredda di melanzana secondo "Le Terre" 🌿
- Polpo alla Puttanesca
- Carpaccio di branzino con crema di basilico, misticanza e uova di aringa

PRIMI

- Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷
- Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele
- Raviolo ripieno di scampi al lime, crema bisque allo zafferano, bottarga e briciole di pane croccante
- Risotto leggermente affumicato con vongole e riduzione di pesca al curry (min. 2 persone)
- Orzotto ai fiori di zuccina con crema di piselli alla menta e limone 🌿

SECONDI

- Trancio di branzino con aspic di fagiolini al cardamomo e salsa alla papaya
- Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷
- "THE KING" Filetto di manzo con asparagi e salsa tartufata 🍷
- Zucca cotta a bassa temperatura con mostarda, pop di patate e zuppetta di radicchio 🌿

DOLCI

- Il dessert delle "TERRE" 🍷
- Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi
- Panna e fragole 🌿
Creosità di panna e mascarpone con fragole macerate alla vaniglia
- Rosa al caffè e cioccolato

Le Terre

Menu Degustazione

ANTIPASTI

Calamari scottati con vellutata di asparagi e miele alla polvere di aceto

Polpo alla puttanesca

PRIMI

Il "RE" Casoncello dello Chef

Risotto leggermente affumicato, vongole e riduzione di pesca al curry

SECONDO

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

DESSERT

Panna e fragole

Creosità di panna e mascarpone con fragole macerate alla vaniglia

Acqua Panna e San Pellegrino