Le Terre

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

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

(1,3,4,7) Tartare di manzo Piemontese con crema di uovo e salsa verde

(3,6,7) Uovo nel bosco: Uova 65° con crema di cavolo nero, cardoncelli all'origano e spuma di mirtilli

(1,3,4,7) Zucca con purea di broccolo verde al dragoncello e popcorn di patate al rosmarino

(1,3,4,7) Tartare di tonno con composta di papaya e gel di lime

(1,4,7,14) Polpo alla Puttanesca

PRIMI

(1,3,7,8) Il "RE" Casoncello dello Chef

(7,9) Risotto al tartufo con bocconcini di vitello e cioccolato 80% *(min 2 persone)*

(1,2,4) Spaghetto quadrato alla bisque di crostacei con tartare di gambero rosso e salsa di pomodorini gialli

(1,3,7,9) Raviolo ripieno all'astice con bisque al latte di cocco e crema di sedano rapa al bergamotto

SECONDI

(7,12) "THE KING" Il Filetto di manzo da 350/400gr con salsa al tartufo e insalata di uvetta e spinaci

(6,7,8,10) Maialino alle nocciole affumicate, ketchup di carote, mela cotta al brandy e patate croccanti

(3,7) Agnello, rapa al forno, porro e maionese di menta

(1,4,7) Filetto di Spigola con purea di zucca e cavolfiori in salsa "Scapece"

DOLCI

(3,7,8) Il dolce delle "TERRE" Panna cotta al pistacchio con gelato al cocco e lime

(1,3,7,8,11) Cheesecake di pera al thè Matcha, crumble di sesamo nero e salsa agli agrumi

(1,3,7,8) Mousse di tre cioccolati con frolla e salsa al caffè

(1,3,7,8) Creme brûlée alla vaniglia e amaretto

Coperto

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 “Un assaggio tira l’altro…”

Un susseguirsi di assaggi che vi permetterà di assaporare
una degustazione di 8 accostamenti inusuali e sorprendenti di carne e pesce
che rappresentano la massima espressione della cucina
dell’Executive Chef Enzo Pettè

(1,3,4,7) Tartare di manzo piemontese con crema di uovo e salsa verde

(1,3,4,7) Tartare di tonno con composta di papaya e gel al lime

(3,6,7) Uovo 65° con crema di cavolo nero, cardoncelli all’origano e spuma di mirtilli

(1,4,7,14) Polpo alla puttanesca

(1,2,4) Spaghetto quadrato “Mancini” con bisque di crostacei e tartare di gambero rosso

(1,3,7,8) Il "Re" Casoncello dello Chef

(4,7) Filetto di Spigola con purea di zucca e cavolfiori in salsa “Scapece”

(1,3,7,8,11) Cheesecake di pera al thè Matcha, crumble di sesamo nero e salsa agli agrumi

Acqua Panna e San Pellegrino
Minimo 2 persone - Consigliato per tutto il tavolo

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