




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

(1,7,10)	Zuppetta di radicchio con zucca cotta a bassa temperatura, crema di mostarda di frutta e pop di patate	16,0
(1,3,4,7)	Tartare di manzo piemontese con crema all'uovo e cipolla rossa agrodolce	18,0
(1,7)	Carpaccio di capriolo, crema di topinambur, salsa all'amarena e cavolfiore affumicato	16,0
(1,4,7,14)	Polpo alla puttanesca	20,0
(3,7,14)	Capasanta alla carbonara con salsa di more all'aceto di fico	20,0

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷	22,0
(1,7)	Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele	16,0
(1,2,3,4,7,14)	Spaghetto quadrato "Mancini" su cremoso di seppia con datterini arrostiti e bisque di crostacei	24,0
(3,7,8,9)	Risotto alla parmigiana con salsa di zucca, gocce di 'Nduja e polvere di caffè e amaretto (min. 2 persone)	18,0

SECONDI

(1,4,7)	Ossobuco di pescatrice alla marinara con vellutata di patata rossa	20,0
(4,7,9)	Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷	35,0
(7,12)	"THE KING" Filetto di manzo con salsa al tartufo, purea di zucca e radicchio 🍷	40,0
(7,10)	Costata di vitello con salsa alla senape e giardino di broccoli e cavoli	35,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Il dessert delle "TERRE" 🍷	14,0
(1,3,7,8)	Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi	14,0
(1,3,7,8)	Spirale di zucca dolce, biscotto al cacao glassato e sorbetto di pompelmo	14,0
(1,3,7,8,12)	Tarte Tatin di mele, gelato alla vaniglia e spuma al Brandy	14,0
	Coperto	4,0

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

ANTIPASTI

(1,7,10) Zuppetta di radicchio con zucca cotta a bassa temperatura, crema di mostarda di frutta e pop di patate

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

PRIMI

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

(1,7) Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele

SECONDI

(1,4,7) Ossobuco di pescatrice alla marinara con vellutata di patata rossa

DESSERT

(1,3,7,8) Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi

Acqua Panna e San Pellegrino

Menù € 78,00

Abbinamento di 3 calici di vino consigliati dal nostro staff € 32,00

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