



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

(1,7,14)	Calamari scottati con vellutata di asparagi e miele alla polvere di aceto	20,0
(1,7,8)	Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola, crema di uovo e olio al tartufo	18,0
(1,7)	Parmigiana fredda di melanzana secondo "Le Terre" 🌱	15,0
(1,4,7,14)	Polpo alla Puttanesca	20,0
(1,4,7)	Carpaccio di branzino con crema di basilico, misticanza e uova di aringa	18,0

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	17,0
(1,2,3,4,7,14)	Raviolo ripieno di scampi al lime, crema bisque allo zafferano, bottarga e briciole di pane croccante	23,0
(4,7,9,14)	Risotto leggermente affumicato, vongole e riduzione di pesca al curry (min. 2 persone)	18,0
(1,7,9)	Orzotto ai fiori di zucca con crema di piselli alla menta e limone 🌱	17,0

SECONDI

(1,4,10,12)	Trancio di branzino con aspic di fagiolini al cardamomo e salsa alla papaya	28,0
(4,7,9)	Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷	35,0
(1,7)	"THE KING" Filetto di manzo con asparagi e salsa tartufata 🍷	40,0
(1,7,10)	Zucca cotta a bassa temperatura con mostarda, pop di patate e zuppetta di radicchio 🌱	19,0

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)	Panna e fragole 🌱 <i>Cremosità di panna e mascarpone con fragole macerate alla vaniglia</i>	14,0
(1,3,7,8)	Rosa al caffè e cioccolato	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 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

Le Terre

Menu Degustazione

ANTIPASTI

(1,7,14) Calamari scottati con vellutata di asparagi e miele alla polvere di aceto

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

PRIMI

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

(4,7,9,14) Risotto leggermente affumicato, vongole e riduzione di pesca al curry

SECONDI

(4,7,9) Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino

DESSERT

(1,3,7,8) Panna e fragole

Cremosità di panna e mascarpone con fragole macerate alla vaniglia

Acqua Panna e San Pellegrino

Menù € 78,00

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

Minimo 2 persone – Il menù è 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