

Le Terre

La Life Source Food Experience a Le Terre

La bella stagione è ormai nel pieno della sua vitalità. Il mondo splende dei suoi gioielli più belli, regalando combinazioni di profumi e sfumature accese e intense, in tutti i suoi paesaggi.

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 porteranno in viaggio fra terra e mare, per emozioni uniche e piene di gusto.

Il raviolo della nostra carta esprime al meglio la ricerca che si cela dietro al nostro percorso gastronomico: l'Executive Chef Enzo Pettè ripercorre la tradizione della sua famiglia e le rende omaggio attraverso la pasta ripiena, autentico scrigno di bontà dove nessun abbinamento è mai lasciato al caso.

Il protagonista dell'estate Raviolo Caprese

A Le Terre si celebra l'estate con la rivisitazione di un piatto italiano evergreen: la Caprese.

Il nostro raviolo racchiude quindi la freschezza e il gusto intenso Del pomodoro, del basilico e della mozzarella che prendono vita in una maniera innovativa.

Le Terre

Menu alla carta

ANTIPASTI

		euro
(14)	Seppia cotta a bassa temperatura con salsa all'ananas e peperone giallo, spinacini e Daikon	14,0
(7,14)	Polpo arrosto con spumosa di patate, polvere di caffè e peperoncino	20,0
(3,7)	Carpaccio Piemontese, salsa alla parmigiana, tuorlo d'uovo e croccante di polenta	19,0
(3,9)	Uovo di montagna cotto a 65°, consistenze di piselli e pancetta disidratata	15,0

PRIMI

(1,3,7,9)	Raviolo Caprese	22,0
(1,7,9)	Pacchero di Gragnano al ragù d'anatra e funghetti in agrodolce	22,0
(1,7,14)	Spaghetto alle vongole con crema di broccoli e pomodori gialli arrostiti	22,0
(4,7,14)	Risotto con calamari croccanti, uova di salmone e gocce di pomodoro affumicato	22,0

SECONDI

(1,4)	Spigola in crosta, estratto di spinaci, punte di carote e barbabietola alla vaniglia	35,0
(1,14)	Calamaro ripieno alle verdure, crema al nero di seppia e gocce di basilico	32,0
(1,7,9)	"THE KING" il manzo mai visto	36,0
(1,9)	Coniglio cotto alla birra Kriek, salsa di amarene, agretti e panelle di ceci	30,0

DOLCI

(3,8)	Trilogy di sorbetti Ciliegia, Limone, Mango	13,0
(1,3,7,8)	Il dessert delle " TERRE "	13,0
(7,8)	Il mondo del pistacchio con mela e lamponi	13,0
(1,3,7)	Savarin di fragole, morbido biscotto e spuma al mascarpone e meringa	13,0

Coperto	3,0
---------	-----

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 7

- (7,14) Polpo arrosto con spumosa di patate, polvere di caffè e peperoncino
- (3,9) Uovo di montagna cotto a 65°, consistenze di piselli e pancetta disidratata
- (1,3,7,9) Il " RE " Casoncello dello Chef
- (4,7,14) Risotto con calamari croccanti, uova di salmone e gocce di pomodoro affumicato
- (1,4) Spigola in crosta, estratto di spinaci, punte di carote e barbabietola alla vaniglia
- (3,8) Trilogy di sorbetti Ciliegia, Limone, Mango
- Acqua Panna e San Pellegrino
- € 70,00 p.p.

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