




La Life Source Food Experience di Le Terre

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

(1,3,7)	Uovo a 65° con spuma di pecorino e cialda di pasta croccante	18,0
(1,7,8)	Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola, crema di uovo e olio al tartufo	19,0
(1,4,7,14)	Polpo alla Puttanesca	21,0
(1,10,12)	Zucca con crema di radicchio e pop-corn di patate	16,0

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷	23,0
(7,9)	Risotto con vellutata di coste, aragosta e salsa alla Catalana	29,0
(1,2,3,4,7)	Spaghetti quadrato Mancini con bisque di crostacei, salsa di pomodorini gialli e tartare di gamberi	25,0

SECONDI

(7)	Costata di vitello al burro alle nocciole e cavolo nero	36,0
(4,7,9)	Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷	36,0
(1,7)	"THE KING" Filetto di manzo con salsa al tartufo e spinaci saltati 🍷	42,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Le "TERRE" 🍷 panna cotta ananas e cocco con meringa al lime	15,0
(1,3,7,8)	Cheese cake autunnale con salsa e gelatina all'uva, biscotto all'avena e lingua di gatto al miele	15,0
(1,3,7,8)	Opera al cioccolato biscotto e cremoso al cioccolato fondente, crema di arancia al grand marnier, crumble al cacao e gel di arancia	15,0
(1,3,7,8)	Mousse al latte affumicato ripiena di frutti rossi e gelato al mais	15,0

Coperto

6,0

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 “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

Baccalà mantecato con piselli alla brace, blu di bufala, bacon e gel al lime (4,7)

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

Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola crema di uovo e olio al tartufo (1,7,8)

Musetto di vitello, calamari, uva marinata e osso di calamaro affumicato (7,14)

Il casoncello dello chef (1,3,7)

Ravioli di cavolo nero, bottarga, briciole di pane croccante e lime (1,4,7)

Cinghiale al cacao, mandorle e gelatina al pompelmo (1,7,12)

Mousse al latte affumicato ripiena ai frutti rossi e gelato al mais (1,3,7,8)

Acqua Panna e San Pellegrino

Menù € 90,00

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