



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

(1,3,4,7,8)	Tartare di manzo piemontese con maionese alla nocciola e salsa verde	19,0
(1,3,7)	Faraona ripiena con champignon al prezzemolo, croccante di patata e il suo brodo tiepido	19,0
(1,3,4,6)	Spiedino di pesce marinato con insalatina, sgombro affumicato e crudaiola di pomodorino all'arancia	22,0
(1,4,7,14)	Polpo alla Puttanesca	21,0
(7)	Zucca fondente con catalogna ripassata e neve blu di buffala	18,0

PRIMI

(1,3,7,8)	Il "RE" Casoncello dello Chef	23,0
(7,9,12)	Risotto al ragù di agnello con gocce di menta <i>(min 2 persone)</i>	27,0
(1,2,4)	Spaghetto quadrato "Mancini" con bisque di crostacei e tartare di gambero rosso	26,0
(6,7,9)	Zuppetta di legumi affumicata con spinacini ai profumi del Mediterraneo	20,0

SECONDI

(7,12)	"THE KING" Filetto di manzo da 350/400gr con salsa al tartufo e funghi cardoncelli	42,0
(1,3,7)	Anatra all'arancia sfilacciata con sfoglia di patate al rosmarino	32,0
(4,7,9)	Trancio di Branzino con pak choi agli agrumi e spuma di sedano rapa	34,0
(1,4,7)	Ricciola alla mugnaia con popcorn di patate e polvere di barbabietola	36,0

DOLCI

(3,7,8)	Il nuovo dolce delle "TERRE" Panna cotta al pistacchio con gelato al cocco e lime	15,0
(1,3,7,8)	Nero Caffè Opera al cioccolato con cremoso al caffè, gel di lamponi e crema alla vaniglia	15,0
(1,3,7,8)	Montebianco agli agrumi con croccante di castagne	15,0
(1,3,7,8)	Crostatina tropicale, composta di frutta esotica e mousse al passion fruit	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

(1,3,4,6) Spiedino di pesce marinato con insalatina, sgombrò affumicato e crudaiola di pomodorino all'arancia

(1,3,4,7,8) Tartare di manzo piemontese con maionese alla nocciola e salsa verde

(1,3,7) Faraona ripiena con champignon al prezzemolo, croccante di patata e il suo brodo tiepido

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

(1,3,7,8) Il casoncello dello Chef

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

(1,3,7) Anatra all'arancia sfilacciata con sfoglia di patate al rosmarino

(3,7,8) Panna cotta al pistacchio con gelato al cocco e lime

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