

Le Terre

Il Menu di Natale 2022 di Le Terre Gourmet Restaurant

AMUSE BOUCHE

(1,4,7) Baccalà e Dentice mantecato con gocce di acciuga del Mediterraneo

ANTIPASTI

(2,9,12) Carciofo con tartare di Gambero e bisque al brandy

∞

(7,14) Polpo arrosto con spuma di patate e polvere di caffè al peperoncino

PRIMI

(1,2,7) Fusilli lunghi az. Mancini, coda di scampo cruda con consistenze di broccoli e cavoli

∞

(1,3,9) Ravioli al ripieno di Cappone e riduzione di magro

SECONDO

(7,9) Filetto di agnello con Puntarelle e sfoglie di patate alle erbe

IL DOLCE DI NATALE

(1,3,7,8,12) Gelato al Panettone con spuma di marsala

∞

Panettone e Pandoro tradizionale e caffè

Acqua Panna e San Pellegrino

€ 95,00 p.p. bevande escluse

Bambini 7-12 anni € 45,00

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