

PIZZE GOURMET

COSTIERA
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, salsa al limone, tartare di gambero rosa* a crudo ^{1•2•7•12} 15

LUNA GOURMET
Ripieno con scamorza affumicata. A freddo: prosciutto crudo di maiale nero, formaggio di capra ^{1•7} 15

NAPOLI GOURMET
Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, fantasia di pomodorini infornati, stracciatella, basilico fresco e acciughe sott’olio ^{1•4•7} 12

GAMBERO ROSSO E LIME
Mozzarella fior di latte, rucola, tartare di gambero rosso* a crudo e zeste di lime ^{1•2•7•12} 15

MEDITERRANEA
Salsa di pomodoro datterino giallo, lardo di Colonnata IGP, formaggio di latte vaccino e ovino al barolo, aceto balsamico di Modena IGP e mela verde ^{1•7•12} 14

7

MENÙ BAMBINI

SCEGLI UNA PORTATA

Pasta al pomodoro ¹

Pizza Margherita Baby ^{1•7}

Cotoletta di pollo* con patate fritte Dippers* ^{1•3}

SCEGLI UN DOLCE

Tiramisù della tradizione ^{1•3•7}

Macedonia di frutta di stagione**

Gelato *CremAmore* ** ^{6•7•8}

4,5

DOLCI

Tiramisù della tradizione ^{1•3•7}

Creme brulèe ^{3•7}

Tarte Tatin di mele con spuma di zabaione ^{1•3•7•12}

Crostatina con crema pasticcera e frutta ^{1•3•7}

Tagliata di ananas in salsa di frutti di bosco con spuma alla vaniglia e granella di pistacchi ^{3•7•8}

Tortino di cioccolato dal cuore morbido con salsa ai lamponi ^{1•3•6•7}

Millefoglie ai frutti rossi ^{1•3•7}

Gelato *CremAmore* ** ^{6•7•8}

Gelato *CremAmore* ** affogato al caffè espresso o in moka ^{6•7•8}

Macedonia di frutta **

Caffè goloso in moka servito con tre pasticcini della nostra pasticceria Iper ^{1•3•5•6•7•8•12}

3,5

Caffè goloso espresso servito con tre pasticcini della nostra pasticceria Iper ^{1•3•5•6•7•8•12}

BEVANDE

Acqua minerale 75 cl	2,5
Bibita 33 cl	2,5
Birra Bellafresca ¹ bottiglia 33 cl	2,5
Birra Bellafresca ¹ alla spina piccola 25 cl	3,5
Birra Bellafresca ¹ alla spina media 40 cl	4,5

I CINQUE STILI DELLA BIRRA IPER

Non pastorizzata e non microfiltrata

BELLAFRESCA

La Blanche ¹ vol. 4.3%

La Pilsner ¹ Anniversary vol. 4.5%

La Golden ¹ vol. 4.6% anche alla spina

La Apa ¹ vol. 4.8% anche alla spina

La Bock ¹ vol. 6.9%

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO normale o decaffeinato	1,5
CAFFÈ IN MOKA in tazzina e con mignon della pasticceria ^{1•3•5•6•7•8•12}	1,8
CAFFÈ CORRETTO	2
CAFFÈ D’ORZO ¹	2
CAFFÈ GINSENG ⁷	2

LIQUORI E DISTILLATI

AMARI	Averna, Braulio, Fernet, Jägermeister, Lucano, Montenegro, Ramazzotti, Vecchio amaro del Capo	4
GRAPPE	Barrique 903, Candolini, Moscato, Nardini	4
LIQUORI	Baileys ⁷ , Limoncello, Liquirizia, Mirto, Sambuca	4
WHISKY	Ballantines, Chivas Regal, Jack Daniel’s	8

1

glutine

2

crostacei

3

uova

4

pesce

5

arachidi

6

soia

7

latte

8

frutta a guscio

9

sedano

10

senape

11

semi di sesamo

12

solfiti

13

lupini

14

molluschi

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. * Ingrediente surgelato/congelato all'origine. ** Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal tipo di contorno. Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala. ***Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004.



OGNI SETTIMANA
LE SPECIALITÀ DI UNA
REGIONE ITALIANA
PER UN VIAGGIO
TRA I SAPORI
DELLA PENISOLA

TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI CON PIADINA Pancetta arrotolata, prosciutto crudo 20 mesi il Botto, Salame di Varzi DOP, Coppa di Parma IGP, focaccia con lievito madre ^{1•4•9•12}	9
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE E PIADINA Pancetta arrotolata, prosciutto crudo 20 mesi il Botto, Salame di Varzi DOP, Coppa di Parma IGP, pecorino brigante, stracciatella, focaccia con lievito madre e giardiniera di nostra produzione ^{1•4•7•9•12}	11

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO DI RAZZA PIEMONTESE COALVI con funghi pioppini e fonduta di Castelmagno DOP ^{1•7•10•12}	12
CARPACCIO DI CARNE SALADA con cavolo capuccio marinato, salsa yogurt e chips di pane integrale ^{1•7•12}	10
POLPO* IN UMIDO con fagioli borlotti e pane tostato ^{1•4•12•14}	14
MONDEGHILI DI VITELLO con maionese ^{1•3•7•9•10•12}	10
TORTINO DI ZUCCA con fonduta di Taleggio dop e gherigli di noci ^{3•7•8}	9
SALMONE NORVEGESE SPEZIATO AROMATIZZATO con finocchi e arance ⁴	13
TORTINO DI PATATE E PROVOLA con ragù di funghi* e fonduta di Grana padano dop ^{1•3•7•12}	10

INSALATE

ESOTICA Misticanza tenera, salmone norvegese cotto a bassa temperatura, avocado, mango, pomodorini, mix di semi tostati e salsa al sesamo ^{1•3•4•6•11}	13
CEASAR SALAD Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, bacon croccante, crostini di pane, salsa Caesar e scaglie di Grana Padano DOP ^{1•3•4•7•10•12}	12
AUTUNNALE Insalata lceberg, indivia belga, radicchio, cimette di broccoli, cacomela, melagrana, pomodorini, gherigli di noci e crostini di formaggio di capra al miele gratinati ^{1•7•8}	12

ZUPPE E CREME

CREMA DI ZUCCA CON FARRO E TIMO ^{1•9}	8
ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI con pomodorini infornati e chips di pane ^{1•9}	8
CREMA DI PATATE E PORCINI TRIFOLATI* ^{1•3•7•9•12}	11

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI
CON SALMONE NORVEGESE



SALSE	Ketchup, maionese, senape, di soia, barbecue, algerina ^{1•3•6•9•10}	0,3
IL NOSTRO CESTINO DI PANE ^{1•3•6•7•8•11}		

PRIMI

TORTIGLIONI ALLA CARBONARA con pasta di Gragnano IGP ^{1•3•7}	10
PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE* ^{1•3•6•7•9•12}	11
SPAGHETTONI CACIO E PEPE con pasta di Gragnano IGP ^{1•7}	10
RISO CARNAROLI CON FUNGHI PORCINI* ^{3•7•9•12}	12
PACCHERI AI TRE POMODORI, MANTECATI CON BURRO E PARMIGIANO REGGIANO DOP con pasta di Gragnano IGP ^{1•7}	10
RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO E TIMO ^{1•3•7•9•12}	11
CAVATELLI IN SALSA FRUTTI DI MARE* con pomodorini infornati ^{1•2•4•9•12•14}	13
RAVIOLI GAMBERI E LIMONE IN VELLUTATA DI CROSTACEI* E POMODORINI ^{1•2•3•7•9•12}	13

SECONDI

FRITTO DI CALAMARI DEL PACIFICO*, GAMBERI ARGENTINI* E LATTERINI* ^{1•2•4•12•14}	18
TENTACOLO DI POLPO* CROCCANTE SU PATATA SCHIACCIATA E OLIVE ^{12•14}	18
COTOLETTA ALLA MILANESE con rucola , pomodorini e patatine fritte* ^{1•3}	25
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA ^{3•7•9•12}	18
BRASATO DI MANZO con polenta taragna ^{7•9•12}	15
SCALOPPA DI SALMONE NORVEGESE con verdure sauté autunnali (broccoli, carote e cavolfiori) ⁴	15
TAGLIATA DI SCOTTONA con funghi porcini trifolati* ¹²	22
TAGLIATA DI BLACK ANGUS con verdure alla griglia e patate al forno	23
POLLO DUCALE ALLA GRIGLIA con patate al forno e sauté di verdure autunnali	11

4

CONTORNI

Melanzane, peperoni e zucchine al forno

Patate al forno con rosmarino

Verdure sauté autunnali (broccoli, carote e cavolfiori)

Zucca croccante al profumo di timo ⁷

Insalata mista con misticanza tenera , pomodorini e carote

Patate fritte dippers*

Purè di patate ^{3•7}

PIZZE

MARINARA Salsa di pomodoro, olio evo all’aglio, origano ¹	6
MARGHERITA Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, basilico ^{1•7}	6,5
NAPOLI Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, alici sott’olio, olive nere ^{1•4•7}	10
CRUDO E BUFALA Mozzarella di latte di bufala, salsa di pomodoro, prosciutto crudo 20 mesi ^{1•7}	12
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA PADANO DOP Mozzarella fior di latte, bresaola, scaglie di Grana padano DOP, pomodorini confit, rucola ^{1•3•7}	10
DIAVOLA Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, salame piccante, olive nere ^{1•7}	10
PARMIGIANA Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, melanzane fritte, Parmigiano reggiano DOP, basilico ^{1•7}	11
QUATTRO STAGIONI Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, carciofi, friarielli*, olive nere, prosciutto cotto, funghi misti* trifolati ^{1•7•12}	10
LUNA (CALZONE) Scamorza affumicata, pomodorini, prosciutto crudo 20 mesi, mozzarella di bufala Campana DOP ^{1•7}	12
4 FORMAGGI Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, provola affumicata, stracciatella ^{1•7}	10
SALSICCIA E FRIARIELLI Mozzarella fior di latte, salsiccia e friarielli* saltati ^{1•7}	10
AUTUNNO mozzarella fior di latte, Taleggio DOP, crema di zucca, salsa di funghi trifolati*, noci e timo ^{1•7•8•12}	11
FOCACCIA ALLA PUGLIESE Pomodorini infornati, olive, origano ¹	9
WÜRSTEL E PATATINE Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, würstel, patatine fritte* ^{1•7}	10
TONNO E CIPOLLE Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, tonno sott’olio, cipolla rossa ^{1•4•7}	11
GOLOSA Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, fantasia di pomodorini infornati, stracciatella, basilico ^{1•7}	10
VEGETARIANA Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni ^{1•7}	9
PROSCIUTTO E FUNGHI Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro, funghi misti* trifolati e prosciutto cotto ^{1•7•12}	10



SEGUICI SU INSTAGRAM E CONDIVIDI
LA TUA ESPERIENZA
@leterre_ristorante
#leterre