



The Terra Nature Experience

Pralina liquida di mela Granny Smith, gel sedano e finocchio bronzo

Mini Sandwich con trota, erba di fungo e aglio nero

Pietra ai mirtilli neri con lavarello, gel d'aneto, timo e rafano

Pie alla panna agra, caviale di salmerino e cipolla marinata

Formaggio alpeggio stagionato, soffiato con lievito caramellato ed erbe selvatiche

Taco nero con lippia dolce

“The Magic Sphere”

Meringa allo yogurt, con melissa e salmerino affumicato

Trota marmorata marinata con muschio e uovo disidratato

“Aged” topinambur cotto per 10 ore, con la sua essenza e gnocchi al formaggio alpeggio

Pane fatto in casa:

Pane al lievito madre di segale, pane ai semi glutenfree

pane con mirtilli e lavanda al vapore, ripieno con crema all'erba di grano

Burro del maso “Schütz”, olio d'abete e birra Batzen

Raviolo glassato alle erbe aromatiche

Salmerino alla mugnania con perle alla cenere

Mezzaluna alle erbe con capriolo, olio d'abete e tè al profumo di bosco

Manzo Wagyu del maso “Oberweidacher”, Collalbo

alla brace con carciofo ai fiori speziato

„The herbal tube“

con granita di rape rosse, latte bruciato e crema di burro nocciola

Dolce al tartufo nero con monardia

Piccola cerimonia del tè: Tè di 5 erbe fresche

Pralina al caramello di betulla, pietra all'olivello spinoso, cioccolato bianco con acetosella
e perle al sambuco