



The Terra Nature Experience

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

Sfera di piselli gialli con polvere di porcini e stellaria

Mini Sandwich con erba di fungo e aglio nero

Formaggio alpeggio stagionato, soffiato con lievito caramellato ed erbe selvatiche

Taco nero con lippia dolce

Meringa di rape rosse con trota, erba di grano, acetosella e fragranza di bergamotto

Penne di estratto verde d'erbe con spuma d'uovo, caviale e verbena

Gnocchi liquidi di formaggio alpeggio con schiuma di sarcodon imbricatus

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 al malto

Raviolo glassato alle erbe selvatiche

Salmerino di Sarentino con olio di olivello spinoso della Val Pusteria e stellaria

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

Bavetta alla brace glassata, con mirtilli rossi essiccati, crema d'orzo, succo di fagiolini e lippia dolce

„The herbal tube“

con granita di lamponi, latte bruciato e crema di burro nocciola

Interpretazione di strudel di mele

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, zucchero filato