



The Terra Nature Experience

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

Taco nero con lippia dolce

"Toast" alle 10 erbe con gel di carota, zenzero e cumino

Cuscino trasparente con cavolfiore all'abete

Mini Sandwich con trota e erba fungo

La trota iridea marinata con mousse alla panna agra con cipolle marinate

Cornetto con crema al lievito caramellato e caviale di trota affumicato

Pane al forno con emulsione funghi trombette, lichene cladonia fritta

Brioche con luccio affumicata e garofano

Gnocchi liquidi al formaggio alpeggio con sarcodon imbricatus

"The sun of marygold"

Raviolo ed essenza di trota fario con aglio fermentato e calendula

Pane al lievito madre di segale e farro, burro del maso "Schütz", olio di germogli d'abete

Salmerino con perle nere, olio all'agliaria

Tartelletta gelificata con melissa e finocchio bronzato

"The terra tea"

Infusione di funghi essiccati con mezzaluna rossa al capriolo

Vitello con spuma alle erbe

Sedano rapa, gnocchi liquidi di cipolla bianca e olio al carbone e zenzero

The blue box:

Drink all'olivello spinoso e finocchio con schiuma di fiori di sambuco

Tartelletta al lampone, yogurt all'abete e meringa di rose essiccate

Dolce alla fragolina di bosco

con lavanda e sfera all'edera terrestre

Piccola cerimonia del tè:

Tisana di 6 erbe aromatiche: monarda, menta piperita, fiordaliso, melissa, timo, garofano

Marshmallows al cioccolato...

alla mela verde e all'asperula, fiordaliso