TERRA
THE MAGIC PLACE

The Terra Nature Experience

Pralina al rabarbaro con menta e finocchio bronzo
Cracker bianco con fiordaliso e caviale di salmerino
Taco nero con erba azteca
Cookie con mirtilli neri e acetosa
Pralina di lamponi affumicata
Foglia di lamponi con aromi di bosco

Fragole con basilico "purpurascens"
caviale Imperial e verbena

Temolo con acetosa sanguinella e lichene

Gnocchi liquidi di formaggio alpeggio con sarcodon imbricatus

Pane fatto in casa:
di segale al lievito madre, glutenfree ai semi tostati
al vapore con aglio orsino
con burro alla panna agra, olio d'abete e birra di malto

Raviolo glassato alle erbe spontanee

Salmerino con latte bruciato, olio d'aneto e perle nere

The Terra Tea di manzo bio
con funghi, bacche e olio d'abete

Mucca bio:
con cetriolo alla brace e lievito caramellato

Flowers for you:
Gel di viole, yogurt e asperula con cornetto di fiori

Calendula, granita di acetosella e pietre all'olio d'abete

La piccola cerimonia del tè:
Tè di erbe fresche
Fiore cotone con anice, pralina di betulla,
pietra all'olivello spinoso, ganache di erba di grano
con perle ai fiori di sambuco