

The Terra Nature Experience

Pralina liquida al rabarbaro e fragola con menta
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

Grissino bianco al farro e fiordaliso
Trota marmorata marinata con succo di acetosella e cetriolo
Penne gelificate alla cetraria con spuma d'abete, lievito caramellato e achillea
Sfera fritta alla cenere di erbe con salmerino e stellaria

Pane fatto in casa:
Pane al lievito madre di segale e farro
Pane con mirtilli e lavanda al vapore, ripieno con crema all'erba di grano
Pane al lievito cotto al vapore
Burro del maso "Schütz", olio d'abete e birra Porter

Raviolo glassato alle erbe aromatiche
Salmerino di lago con latte bruciata, grano saraceno, pimpinella e olio d'aglio orsino

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

Vitello della Val Sarentino
cotto nel fieno, glassato al te rosso, olio al ginepro nano e miglio stufato

Flowers for you
Panperduto con meringa di mela verde, gelato al larice e arancia

Crema di edera terrestre con erbe di prato e granita di lamponi

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, caramello di viole