



## The Terra Nature Experience

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

Taco nero con lippia dolce

Mini Sandwich con trota e aglio nero

Pie alla panna agra, caviale di salmerino e cipolla marinata

Pralina liquida alla mela verde, sedano e finocchio bronzo

La trota iridea:

Marinata ai fiori di sambuco, perle alla melissa e gel al latticello

Royal di trota con caviale, fiore di meringa con aglio fermentato e alchimilla

Pane di mirtilli e fiori di lavanda al vapore con erba di grano

Gnocchi liquidi al formaggio di montagna con schiuma di porcini secchi

Tortilla all'ontano con crema di dragoncello, luccioperca e spuma d'uova di stato brado

Brioche con anguilla affumicata e garofano

Raviolo glassato alle erbe aromatiche

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

Salmerino con latte bruciato, grano saraceno, aglio orsino e pimpinella

The-Mushroom-Tea al prugnolo (*Calocybe gambosa*)

con mezzaluna di rape rosse, ortica e sorbo

Il capriolo:

Pralina di coscia brasata al Geranium con BBQ di mirtilli neri

Sella marinata con schiuma di fagiolini alla brace

gel di rose e crema di erbe aromatiche

Sfera bianca alle fragole

Dolce all' edera terrestre, granita di cerfoglio di prato e pietre all'abete

Cornetto con spuma di segale e succo di erba grano

Sorbetto alla verbena, lampone con yogurt, timo e latte ghiacciata

Piccola cerimonia del tè:

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

Torrone alla canapa bio e miele del maso Bienenhof, pietra di olivello spinoso,

cioccolato bianco con acetosella e perle allo sciroppo di sambuco,

busta trasparente di frutta croccante aromatica