



## 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 zucca, 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 anguilla affumicata e garofano

Penne rosse con spuma di burro nocciola, crema al prezzemolo e tartufo invernale

"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 croccante cotto nel burro al fieno, perle al levistico e crema alla melissa

"The terra tea"

Infusione di funghi essiccati con mezzaluna alle erbe

Il manzo nostrano:

brasato con glassa ai ceci, stellaria e gnocchi liquidi di patate

Filetto alla brace con glassa alle spezie, olio alla pimpinella e scorzonera

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 pera Williams

con pesto di pinoli di cimbro della Val di Pennes, crema allo zafferano

Sfera bianca al Traminer aromatico "Terminum"

Piccola cerimonia del tè:

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

Marshmallows al cioccolato...

alla mela verde e all'asperula, fiordaliso