



## The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Pietra ai mirtilli neri con lavarello con aneto e latticello

Brioche al luccio affumicato con garofani

“Toast” alle erbe con gel di carota e zenzero

Macaron alle rape rosse con spuma di riso di Termeno e glassa BBQ

Mini Sandwich con erba fungo

La trota iridea marinata con mousse alla panna agra e cipolla rossa

Cornetto con caviale di trota affumicato

Pane al forno con crema di funghi trombette e lichene cladonia fritta

Emulsione di trota fario

con gelatina all’aneto, camomilla ed erica

Pane al lievito madre di segale fatto in casa con sale e olio di abete

Burro del maso Schütz

Spaghetto alle rape rosse con crema di lievito caramellato e achillea

Salmerino con infusione bianca alla melissa, olio all’erba di grano

e tartelletta gelificata con 5 erbe spontanee

“The Forest Tea”

con mezzaluna alle erbe e ai funghi criniera d leone, sfere al formaggio alpeggio

Short rib di manzo nostrano cotto per 26 ore, glassa alle spezie e asperula

Crema di avena, olio d’alliaria e yogurt alla menta

Manzo e lavarello marinati a crudo con Sedum Reflexum e crema alla carbonella

The blue box:

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

Tartelletta al lampone, crema all’abete e meringa di rose essiccate

Gelato alle erbe selvatiche con wafer ai fiori, edera terrestre

salsa ai frutti di bosco e olio alla vaniglia

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