

The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Pietra di mirtillo con lavarello, aneto e latticello

Sfera di noce con chutney al comino e borragina rupestre

Brioche con luccio affumicato e garofani

Crostino ai fiori con gel di carota

Macaron ghiacciato con bottarga

Salmerino "BBQ" con perle al rafano, rosmarino

Dashi all'abete e brioche al crescione

Emulsione di lavarello con camomilla, erica

Aneto e fumetto

Il pane fatto in casa

Pane al lievito madre di segale, pane bianco al lievito

Burro del maso "Schütz" con sale d'abete

Hommage a mia mamma

Tortelli glassati alle erbe con yogurt affumicato e capperi del nostro sambuco

La trota iridea cotta in olio di pimpinella

con latticello, lampone e fiori di primavera

"The Terra Tea" con aromi di bosco

Mezzaluna alle ortiche, funghi cardoncelli e sorbo

Il manzo nostrano alla brace

con erbe selvatiche, crema di semi di girasole dell'estate scorsa, amaranto croccante

Brasato con fondo al saraceno

Gnocchi liquidi di patate, olio al ginepro

Mousse ghiacciata di finocchio, sorbetto al latte

con meringa alla cenere e finocchietto al bronzo

Dolce alla betulla con "cuoio" di malto e nocciole croccanti

Sfera bianca all'edera terrestre con lamponi e acetosella

Piccola cerimonia del tè

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

Tartelletta alle rose wafer al timo di bosco