

The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Pietra di mirtillo con lavarello, aneto e laticello

Sfera di noce con chutney al comino e borracina rupestre

Brioche con luccio affumicato e garofani

Crostino ai fiori con gel di zucca

Macaron ghiacciato con bottarga

Trota iridea marinata al koji di farro, mela verde

Mousse di rafano, lattuga aromatizzata

Emulsione di trota fario con erica

Olio d'aneto e camomilla

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

Salmerino cotto nel burro al fieno

con perle nere e levistico

Gnocchi liquidi e fungo sarcodon inbricatus

Gnocchi liquidi al formaggio alpeggio con schiuma di sarcodon imbricatus, tartufo invernale

Pollo bio dry aged del maso Öberst, Velturno, alla brace

con topinambur di Sarentino, pepe all'arancio, pera e raviolo di coscia brasata

Mousse ghiacciata di finocchio, sorbetto al latte

con meringa alla cenere e finocchietto al bronzo

La rapa rossa e papavero

Dolce alle rape rosse con gelato di papavero e verbena

Piccola cerimonia del tè

Tisana di 6 erbe aromatiche:

Monarda, menta piperita, melissa, timo, garofano e fiordaliso

Tarteletta alle rose

Sfera e camomilla