

Prologo

—

Pane e burro

—

Carpaccio di verdure fermentate

Jus di verdure, olio alle erbe aromatiche

—

Essenza di rape rosse

Yogurt, asperula

—

Salmerino nostrano cotto nel tè alle erbe alpine

Germogli di abete rosso, taco all'ortica, insalata di erbe spontanee

—

Variazione di manzo „Pustertaler Sprinzen“

Jus di “Beeftea”, crema di midollo, verdure invernali cotte nella terra

—

La mia interpretazione del formaggio

—

Passeggiata nella foresta invernale

Aghi di abete, terra, pietre, muschio

—

Epilogo

SIX MOMENTS
155

FOUR MOMENTS
135

the
MENU

ANTIPASTI

Carpaccio di verdure fermentate

Jus di verdure, olio alle erbe aromatiche

—

Tartare di trota della Val Passiria

Acetosella, laticello, uova di trota

PRIMI

Essenza di rape rosse

Yogurt, asperula

—

Zuppa di fieno

Prosciutto di cervo, uva, gamberi di fiume, nocciole

SECONDI

Salmerino nostrano cotto nel tè alle erbe alpine

Germogli di abete rosso, taco all'ortica, insalata di erbe spontanee

—

Variazione di manzo „Pustertaler Sprinzen“

Jus di “Beeftea”, crema di midollo, verdure invernali cotte nella terra

FORMAGGIO

La mia interpretazione del formaggio

DESSERT

Passeggiata nella foresta invernale

Aghi di abete, terra, pietre, muschio

ANTIPASTI 25

PRIMI 35

SECONDI 45

FORMAGGIO E DESSERT 25

à la
CARTE