



## THE TASTING ROOM

*by Marcello Corrado*

### “EDEN HOLISTIC”

#### ALLES ROT

Rote Beete / Zwiebelsorbet / Radicchio

#### ARTISCHOCKE

Artischocke / Topinambur / Extrakt vom geräucherten Aal / Tamarinde

#### GNOCCHI

Pustertaler Kartoffelgnocchi / Frühlingsgemüse / Gemüsejus

#### SPARGEL

Terlaner Spargel „Margarete“ / Mandelmilch / schwarzer Knoblauch  
Stachys / Senfkörner / geröstete Hefe

#### SAIBLING

Passeirer Saibling / Miso / Mönchsbart / Daikon

#### AVOCADO

Eis aus italienischen Bio-Avocados / Tequila / Mais / Gurke / weiße Schokolade

6 Gerichte 130 €

Weinbegleitung 4 Gläser 50 €

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir aus organisatorischen Gründen das  
Degustationsmenü für den gesamten Tisch servieren.

### “LOCAL HOMAGE”

#### ALLES ROT

Rote Beete / Zwiebelsorbet / Radicchio

#### KALBSBRIES

Karotten-Espuma / schwarzes Zitronenpulver

#### BROT

Sauerteigbrot mit Bockshornklee / Ziegenkäse / Meerrettich

#### WACHTEL

Bio-Wachtel vom „Oberfreihof“ in Jenesien / Jakobsmuschel  
Thymian-Zabaglione / Puntarelle

#### SPAGHETTO

Heu-Spaghetti “Pastificio Vicidomini” / fermentierte Almbutter  
Fingerlimette / Passeirer Forellenkaviar

#### LAMM

Villnösser Brillenschaf / Morchel  
schwarzer Trüffel / Spargel

#### 5IFTY 8IGHT

Meraner Schokolade / Wacholder / Himbeeren / Zitrone

7 Gerichte 150 €

Weinbegleitung 4 Gläser 50 € / 5 Gläser 60 € / 6 Gläser 70 €

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir aus organisatorischen Gründen das  
Degustationsmenü für den gesamten Tisch servieren.