



## THE TASTING ROOM

*by Marcello Corrado*

### “EDEN HOLISTIC”

#### TUTTO ROSSO

Barbabietola in diverse interpretazioni / sorbetto alla cipolla / radicchio / note acide

#### CARCIOFO

Carciofo / topinambur / estratto di anguilla affumicata / tamarindo

#### GNOCCHI

Gnocchi di patate della Val Pusteria / primizie primaverili / jus vegetale

#### ASPARAGO

Asparago di Terlano “Margarete” / latte di mandorla / aglio nero / semi di senape alla birra / lievito tostato

#### SALMERINO

Salmerino della Val Passiria cotto al BBQ / miso / barba di frate / daikon

#### AVOCADO

Gelato all’avocado biologico italiano / tequila / mais / cetriolo / cioccolato bianco

6 portate 130 €

Abbinamento vini 4 calici 50 €

Il menù degustazione verrà realizzato per l’intero tavolo.

### “LOCAL HOMAGE”

#### TUTTO ROSSO

Barbabietola in diverse interpretazioni / sorbetto alla cipolla / radicchio / note acide

#### ANIMELLA DI VITELLO

Animella alla milanese / soffice carota / polvere di limone nero

#### PANE

Pane di crusca e trigonella a lievitazione naturale / caprino / rafano

#### COME UNA SFOGLIA DI PASTA ALL’UOVO

Quaglia del Maso Oberfreihof di San Genesio / capasanta / zabaione al timo / puntarelle

#### SPAGHETTO AL FIENO

Spaghetti pastificio Vicidomini / burro di malga fermentato / affinato al fieno / finger lime / caviale di trota della val Passiria

#### AGNELLO

Agnello in doppia cottura della Val di Funes / spugnole / tartufo nero / asparagi

#### 5IFTY 8EIGHT

Cioccolato di Merano / ginepro / lamponi / limone

7 portate 150 €

Abbinamento vini 4 calici 50 € / 5 calici 60 € / 6 calici 70 €

Il menù degustazione verrà realizzato per l’intero tavolo.