



THE TASTING ROOM

by Marcello Corrado

“EDEN HOLISTIC”

TUTTO ROSSO

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

CERVO

Cervo marinato / sedano rapa cotto sotto sale / mandarino

CARDONCELLO

Cardoncello dell'Alto Adige alla brace / pesca saturnina / jus vegetale / tamarindo

FETTUCCHINE

Fettuccine di grano Arso / alalunga / peperone friggietello / pepe Sancho

SALMERINO

Salmerino della Val Passiria cotto al BBQ / albicocca / scarola arrostita / daikon

AVOCADO

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

6 portate 130 €

Abbinamento vini 4 calici 50 €

No wine paring 4 calici 38 €

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 San Genesio / capasanta / zabaione al timo / fagiolini

SPAGHETTO AL FIENO

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

CAPRIOLO

Controfiletto di capriolo arrosto / velo di sedano rapa / fragole sotto sale / ciliegie sott'aceto

5IFTY 8EIGHT

Cioccolato di Merano / ginepro / lamponi / limone

7 portate 150 €

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

No wine paring 4 calici 38 €

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo.