



## 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 Val Pusteria  
primizie primaverili / jus vegetale

#### SALMERINO

Salmerino Val Passiria cotto al BBQ  
miso di ceci “home made”  
asparago bianco di Terlano / semi di senape alla birra

#### MELA

Mela / cannella / pepe della Giamaica

5 portate 130 €

Abbinamento vini 4 calici 65 €

Abbinamento bevande senza alcol 4 calici 40 €

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo.

### “LOCAL HOMAGE”

#### TUTTO ROSSO

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

#### PANE

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

#### ANIMELLA DI VITELLO

Animella alla milanese / soffice carota / polvere di limone nero

#### STORIONE

Storione Val Passiria / caviale  
spinaci / salsa all'aceto di Champagne

#### FESTONI

Festoni Vicidomini / ragù d'oca Val di Funes

#### SELLA DI CERVO

Sella di cervo San Genesio / spugnole  
tartufo nero / asparagi verdi

#### 5IFTY 8EIGHT

Cioccolato di Merano / ginepro / lamponi / limone

7 portate 160 €

Abbinamento vini 4 calici 65 € / 6 calici 85 €

Abbinamento bevande senza alcol 4 calici 40 €

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo.



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



VILLA EDEN  
\*\*\*\*\*L