



## THE TASTING ROOM

*by Marcello Corrado*

### “EDEN HOLISTIC”

#### TUTTO ROSSO

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

#### STORIONE VAL PASSIRIA

Storione della Val Passiria / caviale / spinaci  
salsa acida all'aceto di champagne

#### RAMEN

Spaghettoni di segale / wagyu altoatesino /  
brodo di gallina “felice” al fieno/ shitake /  
tuorlo di quaglia / cappuccio bianco

#### TROTA SALMONATA

Trota della Val Passiria / miso /  
alga di terra allo yuzu / daikon

#### MELA

Mela / cannella / pepe della Jamaica

5 portate 130 €

Abbinamento vini 4 calici 50 €

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

#### STORIONE VAL PASSIRIA

Storione della Val Passiria / le sue uova/ spinaci  
salsa acida all'aceto di champagne

#### PANE

Pane di crusca e trigonella lievitazione naturale / caprino / rafano

#### QUAGLIA

Petto di quaglia Maso Oberfreihof San Genesio / salsa rossini /  
tartufo nero / bieta / foie grass

#### RAMEN

Spaghettoni di segale / wagyu altoatesino /  
brodo di gallina “felice” al fieno/ shitake /  
tuorlo di quaglia / cappuccio bianco

#### FESTONI AL RAGU'

Festoni pastificio Vicedomini / ragù di piccione cotto e crudo /  
ciliegie in agro

#### ANATRA

Petto d'anatra arrosto / riduzione speziata  
di carote e olivello spinoso / granturco

#### 5IFTY 8EIGHT

Cioccolato di Merano al latte di capra / fiordilatte del suo yogurt /  
Sablè Breton al cacao

8 portate 150 €

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

Abbinamento bevande senza alcol 4 calici 40 €