



"PSAIER" MEETS THE WORLD

UN VIAGGIO CULINARIO ATTRAVERSO LE STAGIONI

IL NOSTRO MENU "PSAIER MEETS THE WORLD" È UN OMAGGIO ALLA DIVERSITÀ E ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI DEL NOSTRO AMBIENTE E AI TESORI CULINARI PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO. OGNI PIATTO RACCONTA UNA STORIA CHE È SEGNATA DALLA PASSIONE PER I PRODOTTI LOCALI E DALLA CURIOSITÀ PER LA CUCINA INTERNAZIONALE.

Fiaba Invernale

UN MENU FESTIVO CHE UNISCE IL CALORE DELLA VAL PASSIRIA ALLE FRESCHE SFUMATURE DELLA CUCINA GLOBALE.

GLACIER 51
GEWÜRZTRAMINER | VANIGLIA | FOGLIA DI VITE

TROTA SALMONATA
FAGIOLI BIANCHI PICCOLI | SEDANO | CAVOLO BIANCO | SPECK CONTADINO

RISOTTO AL RISO TONDO DELL'ALTO ADIGE
GRANO SARACENO | TARTUFO BIANCO | ANIMELLE DI VITELLO

GUANCE DI MANZO LOCALE
WELLINGTON | BIETOLA | TONNO | FUNGHI

VITELLO DELLA VAL PASSIRIA
PARMIGIANO CARAMELLATO STAGIONATO 60 MESI
ZUCCA CROCCANTE | SHIITAKE | SOIA BIANCO

MIRTILLO ROSSO SELVATICO
PASTINACA | CIOCCOLATO DULCEY
OPPURE

VIAGGIO TRA LE ALPI
ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE

PETITS FOURS
PILLOLA PASTICCERIA



TRY THE SIGNATURE DISHES CREATED BY CHEF MICHAEL MAYR

BARBABIETOLA
PICCIONE MIÉRAL | FORMAGGIO ALPINO | LIQUIRIZIA

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
CLEMENTINE | YUZU | ARACHIDE