



"PSAIER" MEETS THE WORLD

IL VIAGGIO INIZIA

LASCIATEVI ISPIRARE DA PICCOLI, PRELIBATI ASSAGGI E LASCIATEVI CONDURRE IN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI SAPORI DA TUTTO IL MONDO!
CON QUESTE PRIME SPECIALITÀ CULINARIE, LO CHEF DE CUISINE MICHAEL MAYR, IL MAÎTRE D'HOTEL MATTEO LATTANZI E IL LORO TEAM VI
DANNO IL BENVENUTO E VI AUGURANO UNA SERATA GOURMET INDIMENTICABILE!

ASTICE

CAROTA DOLCE | RISO | UOVO DI QUAGLIA

OPPURE

CAPELANTE

UVA DI TERMENO | CARCIOFO DELL'ALTO ADIGE

"BEUSCHERL"

GRANTURCO | UOVO | TARTUFO NERO

OPPURE

ROMBO

OSTRICA GILLARDEAU | YUZU | CAVOLO RAPA

HUCO

CEVICHE DI COCCO | BAMBÙ | TRIFOGLIO VERDE

OPPURE

BARBABIETOLA

COLOMBA MIÉRAL | FORMAGGIO ALPINO | LIQUIRIZIA

WAGYU DELL'ALTO ADIGE

PASTINACA | CIPOLLA ARROSTITA | PORRO

OPPURE

AGNELLO DA LATTE

PATATE | SCORZANERA | FUNGHI

YOGURT ALPINO

CHAMPAGNE | LAMPONE | LIMONE D'AMALFI

OPPURE

COCCO

FRUTTO DELLA PASSIONE | MANDORLA | OPALYS

VIAGGIO TRA LE ALPI

ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI DELL'ALTO ADIGE

E

PETITS FOURS

LAMPONE | ARACHIDI | YOGURT-LIME | PISTACCHIO

4 PORTATE | 125,00 €

5 PORTATE | 140,00 €

6 PORTATE | 155,00 €