# "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.

## *Primavera Risvegliata*

UN'ODE CULINARIA ALLA PRIMAVERA NELLA VAL PASSIRIA E ALLA DIVERSITÀ DEL MONDO.

SCAMPO
CAVOLO | SHIITAKE | MISO | SAKE

TRIGLIA
CHORIZO | TRIFOGLIO VERDE | CAPPERI DI SAMBUCO

PATATA
SPUGNOLE | FORMAGGIO DELL'ALPE | PISELLI VERDI

AGNELLO DEL CONTADINO
RABARBARO | RADICE DI PASTINACA | OLIO VERDE

WAGYU DELL'ALTO ADIGE
ASPARGO ARROSTITO SELVATICO-AUTOCTONO | RADICE DI SEDANO

CAFFÈ
LATTE DI MALGA | CROISSANT | ALBICOCCA

OPPURE

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

PETITS FOURS
GODERE ALLA PERFEZIONE

## TRY THE SIGNATURE DISHES CREATED BY CHEF MICHAEL MAYR

BARBABIETOLA
PICCIONE MIÉRAL | FORMAGGIO ALPINO | LIQUIRIZIA

SOUFFLÉ DI FORMAGGIO CREMOSO
GELATO PANNA ACIDA | FIORE DI IBISCO