



"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.

Melodia Autunnale

IL TEMPO DEL RACCOLTO NELLA VAL PASSIRIA INCONTRA I RICCHI SAPORI DEL MONDO.

GAMBERO ROSSO DI SICILIA
QUINOA | AVOCADO | PEPERONE GIALLO

TRIGLIA
CHORIZO | TRIFOGLIO VERDE | CAPPERI DI SAMBUCO

SALMERINO NOSTRANO
FINGER LIMES | SEPPIA | VONGOLE

SELLA DI CERVO
MIRTILLI NERI DEL PASSIRIO | OXALIS ROSSA
TOPINAMBUR | FAVA TONKA

WAGYU DELL'ALTO ADIGE
FOGLIA DI SHISO | CAVOLO ROSSO | SEMI DI SENAPE | SEDANO

GRANNY SMITH
TRIGONELLA | LATTE CONTADINO CARAMELLATO
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

UVA FRAGOLA
YOGURT GRECO | LIMONE DI MONTAGNA