

H'S

TERRA

Degustazione

menu

menu

DEGUSTAZIONE TERRA

TARTARE DI MANZO

Battuta al coltello di manzo, stracciatella vaccina affumicata al legno di melo, carpaccio di funghi adagiata su lingotto di focaccia di patate
Allergeni 1,7

CARPACCIO HARRY'S

Carpaccio di manzo marinato, gocce di dressing al lime battuta di peperoni arrostiti marinati alla vaniglia, frutti di bosco e cialda al parmigiano
Allergeni 7

BLECS BICOLORE

Blecs di grano saraceno fatti in casa salsa ai 2 peperoni e briciole di salsiccia croccante
Allergeni 1,7

UOVO E TARTUFO

Linguine mantecate con burro al tartufo e tartufo Bianco pregiato
€ 29 – Allergeni 1,3,7

CONIGLIO E GAMBERO

Rollé di coniglio porchettato ripieno di gambero, cotto sottovuoto e rifinito in forno accompagnato da salsa "rabbisque" e patate novelle spadellate
Allergeni 2,7

MAIALINO TERIYAKY

Coppa di maialino cotta a bassa temperatura e rifinita in brace glassata con salsa teriyaky e spinaci ripassati
Allergeni 1,6

PIETRE DEL CARSO

"Pietre" di yogurt e frutti di bosco rivestite di cioccolato bianco, pan di Spagna alla menta e glassa al terrano
° Allergeni 1,3,7 °

€ 130 per persona

menu

TASTING "EARTH"

BEEF TARTARE

Hand-chopped beef, smoked cow stracciatella with applewood, mushroom carpaccio served on a potato focaccia bar

Allergens: 1, 7

HARRY'S CARPACCIO

Marinated beef carpaccio, lime dressing drops, roasted pepper tartare marinated with vanilla, berries, and Parmesan crisp

Allergens: 7

BICOLORED BLECS

Homemade buckwheat blecs with two-pepper sauce and crispy sausage crumbs

Allergens: 1, 7

EGG AND TRUFFLE

Linguine tossed with truffle butter and premium white truffle

€29 – Allergens: 1, 3, 7

RABBIT AND PRAWN

Porchetta-style rabbit roulade stuffed with prawn, cooked sous-vide and finished in the oven, served with "rabbisque" sauce and sautéed new potatoes

Allergens: 2, 7

TERIYAKI SUCKLING PIG

Low-temperature cooked pork neck, finished on the grill and glazed with teriyaki sauce, served with sautéed spinach

Allergens: 1, 6

CARSO STONES

"Stones" of yogurt and berries coated in white chocolate, mint sponge cake, and Terrano glaze

Allergens: 1, 3, 7

€130 per person

menu

VERKOSTUNG „ERDE“

RINDS-TARTAR

Mit dem Messer gehacktes Rindfleisch, geräucherte Kuh-Stracciatella mit Apfelholz, Pilz-Carpaccio auf einem Kartoffel-Focaccia-Barren

Allergene: 1, 7

HARRY'S CARPACCIO

Mariniertes Rindfleisch-Carpaccio, Limetten-Dressing-Tropfen, geröstete Paprika-Tartar mariniert mit Vanille, Beeren und Parmesan-Chip

Allergene: 7

BICOLOR BLECS

Hausgemachte Buchweizen-Blecs mit Zwei-Paprika-Sauce und knusprigen Wurstbröseln

Allergene: 1, 7

EI UND TRÜFFEL

Linguine in Trüffelbutter geschwenkt, verfeinert mit hochwertigem weißen Trüffel

€29 – Allergene: 1, 3, 7

KANINCHEN UND GARNELE

Porchetta-Kaninchenroulade gefüllt mit Garnele, sous-vide gegart und im Ofen fertiggestellt, serviert mit „Rabbisque“-Sauce und sautierten neuen Kartoffeln

Allergene: 2, 7

TERIYAKI-SPATZSCHWEIN

Bei niedriger Temperatur gegarter Schweinenacken, auf dem Grill fertiggestellt und mit Teriyaki-Soße glasiert, serviert mit sautiertem Spinat

Allergene: 1, 6

STEINE DES KARSOS

„Steine“ aus Joghurt und Beeren, überzogen mit weißer Schokolade, Minzkuchen und Terrano-Glasur

Allergene: 1, 3, 7

€130 pro Person