

# MIRAMONTI

## PANORAMA RESTAURANT

Genießen Sie mit Blick auf Meran unsere Küche, die eine Auswahl der besten saisonalen Produkte von den Alpen bis zum Mittelmeer verwendet.

*Con una vista su Merano, gustate la nostra cucina che utilizza una selezione dei migliori prodotti di stagione dalle alpi fino al mar Mediterraneo.*

With a view of Merano, enjoy our cuisine which uses a selection of the best seasonal products from the Alps to the Mediterranean Sea

### ANTIPASTI

Stockfischmus, Holzkohlen- und „Biancoperla“ Polenta- Brisée, Vulkanspargel, kandierte Zitrone, geräucherter Heringskaviar Euro 20,00

*Baccalà mantecato, brisée al carbone vegetale e polenta "Biancoperla", puntarelle, limone candito, caviale d'aringa affumicato*



Baccalà mush, charcoal and "Biancoperla" polenta brisée, chicory sprouts, candied lemon, smoked herring caviar

Lammterrine, Kürbis in Reissessig, fermentierter Blumenkohl, Buchweizen, Senfbirnencreme Euro 22,00

*Terrina di agnello, zucca all'aceto di riso, cavolfiori fermentati, grano saraceno, crema di pere senapate*

Lamb terrine, pumpkin in rice vinegar, fermented cauliflower, buckwheat, mustard pear cream

Ravioli aus Kartoffeln und Graukäse, Gorizia-Radicchio, rote Zwiebeln, "Red Moon" Äpfel, Birnenpulver V Euro 19,00

*Ravioli di patate e Graukäse, Radicchio di Gorizia, cipolla rossa, mele "red moon", polvere di pera*

Potato and Graukäse Ravioli, Gorizia radicchio, red onion, 'Red moon' apples, pear powder

## PRIMI PIATTI

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Mohnsprossen, Kurkuma-Blumenkohl, Euro 20,00  
marinierter 'Black Cod', 'Red Moon'-Äpfel 

*Risotto "Grumolo delle Abbadesse", rosoline, cavolfiori alla curcuma,  
"Black Cod" marinato, mele "Red Moon"*

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", poppy seed sprouts, turmeric cauliflower,  
marinated "Black Cod," "Red Moon" apples

Pappardelle mit Safran und Fenchel, Radicchio aus Treviso, Graukäse, Euro 20,00  
geräucherter Bauch Speck

*Pappardelle allo Zafferano e finocchietto, radicchio di Treviso, Graukäse, pancetta  
affumicata*

Pappardelle with saffron and fennel, radicchio from Treviso, Graukäse, smoked bacon

Gnocchi aus Kartoffeln und Haselnüssen, Kürbiscreme, Wirsing, Topinambur und Euro 22,00  
schwarzer Trüffel

*Gnocchi di patate e nocciole, crema di zucca, verza, topinambur e tartufo nero*

Potato and hazelnut gnocchi, cream of pumpkin, savoy cabbage, topinambur  
and black truffle

Thunfischravioli, Artischocken, Vulkanspargel, Kapernpulver, Langustinen-Brühe Euro 20,00

*Ravioli di tonno, carciofi, puntarelle, polvere di capperi, brodo di scampi*

Tuna ravioli, artichokes, chicory sprout, caper powder, langoustine broth

## SECONDI

Iberisches Schwein, Vinschgauer Sauerkraut, Kartoffel-Millefeuille, geräucherte Paprika, Vogelbeeren Euro 31,00

*Maiale iberico, crauti della Val Venosta, millefoglie di patata, paprika affumicata, sorbo degli uccellatori*

Iberian pork, sour cabbage from Val Venosta, potato millefeuille, smoked paprika, rowan berries

Seebarsch, weißer Spargel, Mönchsbart, Pernod-Sauce, Forellenkaviar Euro 31,00

*Branzino, asparagi bianchi, agretti, salsa pernod, caviale di trota*  
Sea bass, white asparagus, monk's beard, Pernod sauce, trout caviar

Skrei-Kabeljau, Wirsing, rote Rüben, Austerncreme und Wakame-Algen Euro 31,00

*Merluzzo Skrei, verze, rape rosse, crema d'ostrea e alga wakame*  
Skrei cod, Savoy cabbage, red turnips, oyster cream and wakame seaweed

Hirsch-Hamburger, Schwarzkohl und Kastanien, Artischocke, „Red moon“ Apfelcreme und Gänsestopfleber Euro 31,00

*Hamburger di cervo, cavolo nero e castagne, carciofo, crema di mela "red moon" e foie gras*

Deer hamburger, kale and chestnuts, artichoke, "red moon" apple cream and foie gras

## DESSERT

### Sizilien im Winter: Mandarinensorbet, Zimtcreme und Mandeln

*La Sicilia d'inverno: Sorbetto al mandarino, cremoso alla cannella e mandorla* ✓ Euro 14,00

Sicily in winter: Tangerine sorbet, cinnamon cream and almond

### Kürbis und Trüffel: Biskuit, Eiscreme, Öl und knusprige Kürbiskerne, schwarzer Trüffel

*Zucca e tartufo: Biscotto, gelato, olio e semi croccanti di zucca, tartufo nero* ✓ Euro 16,00

Pumpkin and truffle: Biscuit, ice cream, oil and crunchy pumpkin seeds, black truffle

### Bier-Sabayon, Blätterteig, Dinkelmalz und karamellisierte Birne

*Zabaione alla birra, pasta sfoglia, malto di farro e pera caramellata* ✓ Euro 14,00

Beer sabayon, puff pastry, spelt malt and caramelised pear

### Tannensprossen-Eis, Himbeere, Joghurt, Buchweizen

*Gelato ai germogli d'abete, lamponi, yogurt, grano saraceno* ✓ Euro 14,00

Fir sprout ice cream, raspberry, yogurt, buckwheat

### Südtiroler Käsevariation mit Vogelbeer-Chutney, Schüttelbrot

*Selezione di formaggi Sudtirolesi con mostarda sorbo degli uccellatori, Schüttelbrot* ✓ Euro 16,00

South tyrolean cheese variation with rowan tree of the birders mostarda, Schüttelbrot



Dieses Logo kennzeichnet Gerichte mit schützenswerten Slow Food Produkten  
*Questo logo indica l'uso nella preparazione del piatto di un prodotto del presidio Slow Food*  
This corporate logo marks dishes that contain ingredients of Slow Food products

“✓” VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

---

**Eine Bitte!** Etwas ist nicht in Ihrem Sinn: auf Ihrem Teller, in Ihrem Zimmer, bei unseren Serviceleistungen.

Bitte reden Sie mit uns, wenn Sie etwas stört - so wie früher, als es noch kein Internet gab.

Am liebsten bringen wir es sofort in Ordnung.

**Per cortesia!** Se qualcosa non è di vostro gradimento al ristorante, in camera o con i servizi che offriamo, vi chiediamo gentilmente di farcelo presente parlando con noi; proprio come anni fa quando non esisteva ancora internet.

Saremmo ben lieti di risolvere il problema.

**Please!** If there is something wrong at the restaurant, in your room or with some service that we provided you, please speak with us exactly how you would have done years ago when there was no internet. We will be very glad to solve your problem.

# Massimo & Sergio

**Ravioli aus Kartoffeln und Graukäse, Gorizia-Radicchio, rote Zwiebeln, "Red Moon" Äpfel,  
Birnenpulver**

*Ravioli di patate e Graukäse, Radicchio di Gorizia, cipolla rossa, mele "red moon", polvere di pera*  
Potato and Graukäse Ravioli, Gorizia radicchio, red onion, 'red moon' apples, pear powder

---

**Lammterrinen, Kürbis in Reisessig, fermentierter Blumenkohl, Buchweizen, Senfbirnencreme**

*Terrina d'agnello, zucca all'aceto di riso, cavolfiori fermentati, grano saraceno, crema di pere senapate*  
Lamb terrine, pumpkin in rice vinegar, fermented cauliflower, buckwheat, mustard pear cream

---

**Roggenbrot 'Sopa Coadada', graues Rindsragout, Toblacher Käse, Wirsing  
Hasen-Kürbis-Consommé, schwarze Trüffel**

*"Sopa Coadada" di pane di segale, ragù di manzo grigio, formaggio Dobbiaco, verze  
consommé di lepre e zucca, tartufo nero*  
Rye bread 'Sopa Coadada', grey beef ragout, Dobbiaco cheese, savoy cabbage,  
hare and pumpkin consommé, black truffle

---

**Perlhuhn "à la royale", Radicchio aus Treviso, Topinambur, Pevarada-Sauce**

*Faraona "à la royale", radicchio di Treviso, topinambur, salsa Pevarada*  
Guinea fowl 'à la royale', radicchio from Treviso, Jerusalem artichoke, Pevarada sauce

---

**Kissabel-Äpfel-Sorbet und Kompott vom Granny Smith Apfel**

*Sorbetto di mela Kissabel e composta di mele granny smith*  
Kissabel apple sorbet and compote of granny smith apple

---

**Kürbis und Trüffel: Biskuit, Eiscreme, Öl und knusprige Kürbiskerne, schwarzer Trüffel**

*Zucca e tartufo: Biscotto, gelato, olio e semi croccanti di zucca, tartufo nero*  
Pumpkin and truffle: Biscuit, ice cream, oil and crunchy pumpkin seeds, black truffle

**Menu 95€**

---

**Unsere Küchenchefs Massimo Geromel und Sergio Chinellato empfehlen das Menü  
ohne Änderungen zu genießen. Vertrauen Sie seinem Vorschlag.**

*I nostri chef Massimo Geromel e Sergio Chinellato consigliano di godersi il menù senza modifiche.*

**Chef Massimo Geromel and Sergio Chinellato recommends enjoying the menu without changes.**

**Trust his suggestion.**

---

Passende Weinbegleitung in 5 Gängen € 45 / alkoholfreie Begleitung € 35

Abbinamento consigliato dei vini in 5 corse € 45 / abbinamento analcolico € 35

Wine accompaniment € 45 / non-alcoholic accompaniment € 35

Preise inklusive hausgemachten Brot und Gedeck. I prezzi si intendono con coperto e pane fatto in casa.

All prices are inclusive homemade bread and cover