

PANORAMA RESTAURANT

- Fine Dining -



Contemporary refined cuisine

Unsere Chefs Massimo Geromel und Sergio Chinellato machen Ihren Abend unvergesslich. Mit viel Herz, Respekt vor der Natur, Leidenschaft, mit Freude an der großen Kunst des Kochens und Produkten aus dem Territorium wird das Essen zum Erlebnis.

I nostri chef Massimo Geromel e Sergio Chinellato, insieme al loro team, fanno le cose buone non solo a mano, ma anche con il cuore, con rispetto per la natura, con la passione per la sua diversità e l'incontenibile gioia per la grande arte di centrare l'obiettivo: Dove il cibo diventa un'esperienza.

Our chefs Massimo Geromel and Sergio Chinellato, together with their team, make good things not only by hand, but also with the heart, with respect for nature, with a passion for its diversity and the irrepressible joy of the great art of hitting the goal: **Where food becomes an experience.**

Unsere Küche empfiehlt Ihnen, das 5-Gänge-Menü Massimo & Sergio unverändert zu genießen – vertrauen Sie der Empfehlung. Es gibt auch die Möglichkeit, 2, 3 oder 4 Gänge à la carte zu bestellen.

La nostra cucina consiglia di gustare l'intero menu di 5 portate di Massimo & Sergio senza modifiche. In alternativa, è possibile ordinare 2,3,4 portate à la carte.

Our kitchen recommends enjoying Massimo & Sergio's 5-course menu without changes - trust their suggestion. Alternatively, it is also possible to order 2,3,4 courses à la carte.

Massimo & Sergio

Crème brûlée aus „Robiola“ Käse aus „Roccoverano“, grüner Spargel
Mandelcreme und pikantes Mais-Crumble



Crème brûlée di robiola di "Roccoverano", asparagi verdi, crema di mandorle, crumble di mais piccante
Crème brûlée with "Robiola" cheese from "Roccoverano", green asparagus,
almond cream and spicy corn crumble

Ravioli mit Wolfsbarsch, Butter mit Franciacorta-Hefesatz, "Romanesco"-Blumenkohl,
Apfelicidercreme, Salzzitrone

*Ravioli di branzino, burro ai lieviti di Franciacorta, cimone Romanesco, crema di sidro di mele,
limone al sale*

Sea bass ravioli, butter with Franciacorta yeast lees, "Romanesco" cauliflower, apple cider cream,
lemon with salt

Süß-saurer Salat aus weißer Rübe und Apfel, Gurken mit Minze, Pflaumen in Senf

Insalata agrodolce di rapa bianca e mela, cetrioli alla menta, prugna alla senape
Sweet and sour salad of white turnip and apple, mint cucumbers, mustard plum

Gewürzter Hirsch, Sauerkraut mit Äpfeln, Kartoffelrösti mit Salbei, Vogelbeere

Cervo speziato, crauti acidi alle mele, rösti di patate alla salvia, sorbo degli uccellatori
Spiced deer, sour cabbages with apples, potato rösti with sage, rowan berries

Aprikosen-Sorbet, Lakritzpulver, Mandel-Crumble

Sorbetto all'albicocca, polvere di liquirizia, crumble di mandorla
Apricot sorbet, licorice powder, almond crumble

Schokolade und Ziegenkäse, Erdbeeren und Rosmarin

Cioccolato e formaggio caprino, fragole e rosmarino
Chocolate and goat cheese, strawberries and rosemary

M&S MENU € 95,00

Weinbegleitung | Accompagnamento di vini | Wine accompaniment € 65,00

alkoholfreie Begleitung | abbinamento analcolico | non alcoholic accompaniment € 55,00

ANTIPASTI

Reiswaffel, Kalbsleberpastete, Mönchsbart, Vogelbeere

Waffle di riso, paté di fegato di vitello, agretti, sorbo degli uccellatori

Rice waffle, veal liver pâté, monk's beard, rowan berries

Meerbarbe in Tempura, Frühlingsgemüse, süß-saure Safransauce und Heringskaviar

Triglia in tempura, verdure primaverili, salsa agrodolce allo zafferano e caviale d'aringa

Red mullet tempura, spring vegetables, sweet and sour saffron sauce and herring caviar

**Ravioli mit Kohlrabi und Wildkräutern, weiße Spargel, Frühlingszwiebelcreme und
gepuffter Buchweizen**

*Ravioli di cavolo rapa ed erba di campo, asparagi bianchi, crema di cipollotto primaverile,
grano saraceno soffiato*

Ravioli with kohlrabi and wild herb, white asparagus, spring onion cream and
puffed buckwheat

Y

MENU 2 Gänge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 Gänge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 Gänge | portate | courses: € 85,00

PRIMI PIATTI

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Erbsen, Leimkraut, Skyr, süß-sauer eingelegte Rote Bete, Minzpulver



Risotto "Grumolo delle Abbadesse", piselli, erba silene, skir, rapa rossa agrodolce, polvere di menta

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Peas, bladder campion, skyr, sweet and sour beetroot, mint powder

Ravioli mit Wolfsbarsch, Butter mit Franciacorta-Hefesatz, "Romanesco"-Blumenkohl, Mandel und Quitte, Zitrone mit Salz

Ravioli di branzino, burro ai lieviti di Franciacorta, cimone Romanesco, mandorla e mela cotogna, limone al sale

Sea bass ravioli, butter with Franciacorta yeast lees, "Romanesco" cauliflower, almond and quince, lemon with salt

Reginette „Senatore Cappelli“ mit Miesmuscheln, Zitrone, Queller und Thunfisch-Bottarga

Reginette "Senatore Cappelli", cozze, Limone, salicornia e bottarga di tonno

Reginette "Senatore Cappelli" with mussels, lemon, samphire and tuna bottarga.

Rote-Bete-„Gigli“, Perlhuhnragout, weißer Spargel, Bärlauch, gewürzter Rotwein

"Gigli" alla rapa rossa, ragout di faraona, asparagi bianchi, aglio orsino, vino rosso speziato

Beetroot "gigli", guinea fowl ragout, white asparagus, wild garlic, spiced red wine


MENU 2 Gänge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 Gänge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 Gänge | portate | courses: € 85,00

SECONDI

Garnelen und Kabeljau Toast, grüner Spargel, Knollensellerie, scharfe Tomatenbisque
Toast di gamberi e merluzzo, asparagi verdi, sedano rapa, bisque al pomodoro piccante
Shrimp and cod toast, green asparagus, celeriac, spicy tomatoe bisque

Pulled „Villnösser“ Lamm, Dinkel Filoteig, Blaukraut „Coleslaw“ und Rotkohl 
Pulled d'agnello "Villnösser", sfoglia di farro, coleslaw di crauti rossi e cavolo viola
"Villnösser" pulled lamb, spelt phyllo dough, red cabbage "coleslaw" and purple cabbage

Gewürzter Hirsch, süß-saure Sauerkraut mit Äpfeln, Kartoffelrösti mit Salbei, Vogelbeere
Cervo speziato, crauti acidi alle mele, rösti di patate alla salvia, sorbo degli uccellatori
Spiced deer, sour cabbages with apples, potato rösti with sage, rowan berries

Lachsforelle, weißer Spargel, Erbsencreme, Bärlauch und Heringskaviar
Trota salmonata, asparagi bianchi, crema di piselli, aglio orsino e caviale d'aringa
Salmon trout, white asparagus, pea crème, wild garlic and hering caviar

MENU 2 Gänge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 Gänge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 Gänge | portate | courses: € 85,00

DESSERT

Kastanientarte, knusprige Pekannüsse, Glühweineis und gewürzte Birnen

Tortino alle castagne, croccante di noci Pecan, gelato al vin brûlée e pere speziate

Chestnut tart, pecan crumble, vin brûlée ice cream and spiced pears

Törtchen, Mascarponecreme, Datteln, Blutorange marmelade und Ingwer-Semifreddo

Crostatina, crema mascarpone, datteri, marmellata di arance sanguinelle

e semifreddo allo zenzero

Tartlet, mascarpone cream, dates, blood orange marmalade and ginger semifreddo

Schokolade und Ziegenkäse, Erdbeeren und Rosmarin

Cioccolato e formaggio caprino, fragole e rosmarino

Chocolate and goat cheese, strawberries and rosemary

Südtiroler Käsevariation mit hausgemachtem Früchtesenf

Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di frutta

South Tyrolean cheese selection with homemade fruit mustard

MENU 2 Gänge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 Gänge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 Gänge | portate | courses: € 85,00



PRESIDIO SLOW FOOD



VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS



VEGAN



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Kellner.

In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.

In the case of allergies and intolerances, please ask our staff.