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

Panna Cotta mit Pilzen und Gorgonzola, rote Bete, belgische Endivie und Kastanien-Crumble
Panna cotta ai funghi e gorgonzola, rapa rossa, indivia belga e crumble di castagne
Mushroom and Gorgonzola panna cotta, beetroot, Belgian endive and chestnut crumble

———

Rote-Bete-„Gigli", "Villnösser" Lammragout, Kürbis, Pesto aus Leimkraut, gebackener Ricotta
"Gigli" alla rapa rossa, ragù di agnello "Villnösser", zucca, pesto di erba silene, ricotta infornata
Beetroot "gigli", "Villnösser" lamb ragout, pumpkin, bladder campion pesto, baked ricotta

———

Knollensellerie, Vernatschtrauben und gerösteter Buchweizen
Sedano rapa, uva schiava e grano saraceno tostato
Celeriac, Schiava grapes and toasted buckwheat

———

Geschmortes Reh im Filoteig, Rotkohl, Kartoffeln mit Glühwein, Kakao
Brasato di capriolo in pasta filo, cavolo rosso, patate al vin brulé, cacao
Braised roe deer in filo pastry, red cabbage, mulled wine potatoes, cocoa

———

Kaki-Sorbet mit Kakaobruch
Sorbetto ai cachi, grue di cacao
Persimmon sorbet with cacao nibs

———

Mandel-Bonèt mit Kürbiseis und Gel aus getrockneten Aprikosen
Bonèt alle mandorle, gelato alla zucca e gel di albicocche secche
Almond Bonèt with pumpkin ice cream and dried apricot gel

M&S MENU € 95,00

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

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

ANTIPASTI

Thunfisch-Paté-Rocher mit Pistazien, Knollensellerie,
violette Karotte und violetter Blumenkohl
Rocher di paté di tonno al pistacchio, sedano rapa, carota e cavolfiore viola
Tuna pâté rocher with pistachio, celeriac, carrot and purple cauliflower

Trüffelgefüllte Wachtelbrust, goldbraun in Mais paniert, Kürbis,
Honigpilze und Trüffelmayonnaise
Petto di quaglia tartufato dorato al mais, zucca, funghi chiodini, e maionese al tartufo
Truffle-stuffed quail breast, golden-crusted with corn, pumpkin, nail mushrooms
and truffle mayonnaise

Ravioli mit Kohlrabi und Wildkräutern, rotes Kraut, Frühlingszwiebelcreme
und gepuffter Buchweizen
Ravioli di cavolo rapa ed erba di campo, crauti rossi, crema di cipollotto primaverile, grano saraceno soffiato
Ravioli with kohlrabi and wild herb, *red cabbage*, spring onion cream and
puffed buckwheat

Panna Cotta mit Pilzen und Gorgonzola, rote Bete, belgische Endivie und
Kastanien-Crumble
Panna cotta ai funghi e gorgonzola, rapa rossa, indivia belga e crumble di castagne
Mushroom and Gorgonzola panna cotta, beetroot, Belgian endive and chestnut crumble

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

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

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

PRIMI PIATTI

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Haselnüsee, Rosmarin, frischer schwarzer Trüffel
Risotto "Grumolo delle Abbadesse", nocciole, rosmarino, tartufo nero fresco
Risotto "Grumolo delle Abbadesse", hazelnuts, rosemary and fresh black truffle

Ravioli mit Ente, geräucherte Butter, Pfifferlinge, Mandelcreme und Arunda Rosé, Bauchspeck aus dem Sarntal
Ravioli d'anatra, burro affumicato, finferli, crema di mandorle e arunda rosé, pancetta della Val Sarentino
Duck ravioli, smoked butter, chanterelle mushrooms, almond cream and arunda rosé, bacon from Val Sarentino

Reginette „Senatore Cappelli", Steinpilze, Thunfisch, schwarze Zitrone und Katsuobushi
Reginette "Senatore Cappelli", porcini, tonno, limone nero e katzuobushi
Reginette "Senatore Cappelli", porcini mushrooms, tuna, black lemon and katsuobushi

Rote-Bete-„Gigli", "Villnösser" Lammragout, Kürbis, Pesto aus Leimkraut, gebackener Ricotta
"Gigli" alla rapa rossa, ragù di agnello "Villnösser", zucca, pesto di erba silene, ricotta infornata
Beetroot "gigli", "Villnösser" lamb ragout, pumpkin, bladder campion pesto, baked ricotta

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

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

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

Für frischen schwarzen Trüffel wird ein Aufpreis von 10 € berechnet
Il servizio del tartufo nero fresco avrà una maggiorazione di €10
A €10 supplement applies for fresh black truffle

SECONDI

Leicht geräucherter Heilbutt, Vinschgauer Blumenkohl, konfierter Steinpilz, Heringskaviar
Halibut leggermente affumicato, cavolfiore della Val Venosta, porcino confit, caviale d'aringa
Lightly smoked halibut, Val Venosta cauliflower, confit porcini mushroom, herring roe

Entenbrust, Kohlrabi, Radicchio aus Treviso, Enten-Foie-gras, Senfpflaume
Petto d'anatra, cavolo rapa, radicchio di Treviso, foie gras d'anatra, prugna senapata
Duck breast, kohlrabi, radicchio from Treviso, duck foie gras, mustard plum

Geschmortes Reh im Filoteig, Rotkohl, Kartoffeln mit Glühwein, Kakao
Brasato di capriolo in pasta filo, cavolo rosso, patate al vin brulé, cacao
Braised roe deer in filo pastry, red cabbage, mulled wine potatoes, cocoa

Wagyu-Rindfleisch-Burger, Kartoffel-Rote-Bete-Krapfen, süß-saure Tropea-Zwiebel, Vogelbeere und Buchweizen
Hamburger di manzo "Wagyu", frittella di patata e rapa rossa, cipolla Tropea agrodolce, sorbo degli uccellatori e grano saraceno
Wagyu beef burger, potato and beetroot fritter, sweet-and-sour Tropea onion, rowanberry and buckwheat

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

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

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

DESSERT

Quark-Limetten-Panna Cotta, Pflaumen und knuspriger Puffdinkel
Panna cotta al quark e lime, prugne e farro soffiato croccante
Quark and lime panna cotta, plums and crispy puffed spelt

Mandel-Bonèt mit Kürbiseis und Gel aus getrockneten Aprikosen
Bonèt alle mandorle, gelato alla zucca e gel di albicocche secche
Almond Bonèt with pumpkin ice cream and dried apricot gel

Milchschokoladen-Creme mit Marrons Glâcés, Kastanienkern und Birnen in Sirup
Cremoso cioccolato al latte e marron glâcé, cuore di castagna e pere sciroppate
Milk chocolate cream and marrons glâcés, chestnut heart and pears in syrup

Südtiroler Käsevariation mit hausgemachtem Früchtesenf
Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di frutta
South Tyrolean cheese selection with homemade fruit mustard

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

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

MENU 4 Gänge I portate I 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.