

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

Karamellcreme aus Ziegenricotta, Tomatenconfit, Zucchini, geräucherter Auberginen-Hummus 

Reduktion aus rotem Essig und scharfem Mais

Crema caramel di ricotta di capra, pomodori confit, zucchina, hummus affumicato di melanzana, riduzione di aceto rosso e mais piccante

Goat's milk ricotta crème caramel, tomato confit, zucchini, smoked eggplant hummus, red vinegar reduction and spicy corn

Rote-Bete-„Gigli“, „Villnösser“ Lammragout, gelbe Zucchini, Pesto aus Leimkraut, gebackener Ricotta

„Gigli“ alla rapa rossa, ragù di agnello „Villnösser“, zucchine gialle, pesto di erba silene, ricotta infornata

Beetroot „gigli“, „Villnösser“ lamb ragout, yellow zucchini, bladder campion pesto, baked ricotta

Erdbeer-Gazpacho, Gurken mit Minze, traditioneller Balsamico-Essig aus Modena 

Gazpacho di fragole, cetrioli alla menta, aceto balsamico tradizionale di Modena

Strawberry gazpacho, cucumber with mint, traditional balsamic vinegar of Modena

Kurz angebratenes Hirschcarpaccio, Rotkohl, Rote Bete, geröstetes Schüttelbrot und schwarzer Trüffel

Carpaccio scottato di cervo, cavolo rosso, rape rosse, schüttelbrot tostato e tartufo nero

Lightly seared venison carpaccio, red cabbage, beetroot, toasted Schüttelbrot and black truffle

Gurkensorbet, Pfeffer-Crumble, Gintonic-Gel 

Sorbetto al cetriolo, crumble al pepe, gel al gin tonic

Cucumber sorbet, pepper crumble, gin tonic gel

Fichtensprossen-Eis, Joghurt, Himbeeren

Gelato ai germogli d'abete, yogurt, lamponi

Spruce shoot ice cream, yogurt, raspberries

M&S MENU € 95,00

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

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

ANTIPASTI

Kalbspaté-Rocher, Pfifferlinge, Knollensellerie, Polenta-Crumble, Stachelbeer-Gelee

Rocher di pat  di vitello, finferli, sedano rapa, crumble di polenta, gel  d'uva spina

Veal p t  rocher, chanterelles, celeriac, polenta crumble, gooseberry gel e

Kabeljau-Kroketten, rote R ben, Gurke, Joghurt und Rhabarber

Crocchetta di merluzzo, rape rosse, cetriolo, yogurt e rabarbaro

Cod croquette, beetroot, cucumber, yoghurt and rhubarb

Ravioli mit Kohlrabi und Wildkräutern, rotes Kraut, Fr hlingszwiebelcreme
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

Karamellcreme aus Ziegenricotta, Tomatenconfit, Zucchini, geräucherter Auberginen-Hummus



Reduktion aus rotem Essig und scharfem Mais

Crema caramel di ricotta di capra, pomodori confit, zucchina, hummus affumicato di melanzana, riduzione di aceto rosso e mais piccante

Goat's milk ricotta crème caramel, tomato confit, zucchini, smoked eggplant hummus, red vinegar reduction and spicy corn

MENU 2 G nge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 G nge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 G nge | portate | courses: € 85,00

PRIMI PIATTI

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Knollensellerie, Borretsch,  

Schalotten-Safran-Creme und schwarzer Sommertrüffel

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", sedano rapa, borragine, crema di scalogno e zafferano, tartufo nero estivo

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", celeriac, borage, shallot and saffron cream, black summer 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“ 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“, "Villnösser" Lammragout, gelbe Zucchini, Pesto aus Leimkraut, gebackener Ricotta

"Gigli" alla rapa rossa, ragù di agnello "Villnösser", zucchine gialle, pesto di erba silene, ricotta infornata

Beetroot "gigli", "Villnösser" lamb ragout, yellow zucchini, bladder campion pesto, baked ricotta

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

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

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

SECONDI

Leicht geräucherter Heilbutt, Pfifferlinge, violette Karotte,
Creme aus jungem Knoblauch und Mandel und ihr Rogen

*Halibut leggermente affumicato, finferli, carota viola,
crema d'aglio novello e mandorla e la sua bottarga*

Lightly smoked halibut, chanterelles, purple carrot, young garlic and almond cream and its roe

Entenbrust, Kohlrabi, Feige mit schwarzem Pfeffer, Enten-Foie-gras

Petto d'anatra, cavolo rapa, fico al pepe nero, foie gras d'anatra

Duck breast, kohlrabi, fig with black pepper, duck foie gras

Kurz angebratenes Hirschcarpaccio, Rotkohl, Rote Bete,
geröstetes Schüttelbrot und schwarzer Trüffel

Carpaccio scottato di cervo, cavolo rosso, rape rosse, Schüttelbrot tostato e tartufo nero

Lightly seared deer carpaccio, red cabbage, beetroot,
toasted Schüttelbrot and black truffle

Mediterraner weißer Thunfisch: Auberginen, Paprika, Minz-Zitrus-Pesto, Krabbenbisque
und scharfe Tomate

*Tonno bianco mediterraneo: melanzane, peperoni, pesto di menta e agrumi
bisque di granchio e pomodoro piccante*

Mediterranean albacore tuna: Eggplant, peppers, mint and citrus pesto, spicy tomato
and crab bisque

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

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

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

DESSERT

Albicoccola: Mousse aus weißer Schokolade, Aprikosen und Karamellkrokant

Albicoccola: Mousse al cioccolato bianco, albicocche e croccante al caramello

Albicoccola: White chocolate mousse, apricots and caramel brittle

Fichtensprossen-Eis, Joghurt, Himbeeren

Gelato ai germogli d'abete, yogurt, lamponi

Spruce shoot ice cream, yogurt, raspberries

Mandel-Tartelett, Pfirsichsorbet und -kompott und Basilikumgel

Crostatina alle mandorle, composta e sorbetto alla pesca, gel al basilico

Almond tartlet, peach sorbet and compote and basil gel

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.