

# PANORAMA RESTAURANT

- Fine Dining -



Unserer Chef Massimo Geromel und Sergio Chinellato machen mit ihrem Team gute Dinge nicht nur mit der Hand, sondern auch mit dem Herzen, mit Respekt vor der Natur, mit Leidenschaft für ihre Vielfalt und mit der unbändigen Freude an der großen Kunst, ins Schwarze zu treffen: Wo Essen zum Erlebnis wird.

*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 das 5-Gänge-Menü von Massimo&Sergio ohne Änderungen zu genießen – vertrauen Sie deren Vorschlag. Alternativ besteht auch die Möglichkeit, 3 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 3 portate alla carte.*

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

**M&S MENU 5 Gänge | Portate | Courses: € 95,00**

Weinbegleitung | Accompagnamento di vini | Wine accompaniment € 45,00  
alkoholfreie Begleitung | abbinamento analcolico | non alcoholic accompaniment € 35,00

**MENU 3 Gänge | Portate | Courses à la carte: € 70,00**

# Massimo & Sergio

☞ **Cremiger „Casatella Trevigiana“-Käse, Mönchsbart, Senfbirnen, Mandeln und schwarzem Reis**

*Cremoso alla Casatella trevigiana, agretti, pere senapate, mandorle e riso nero*  
Creamy “Casatella trevigiana” cheese, monk’s beard, mustard pears, almonds and black rice

---

**Thunfischravioli, Artischocken, Brunnenkresse, Fischrogen, Brühe aus Erbsen**

*Ravioli di tonno, carciofi, crescione, bottarga di muggine, brodo di piselli*  
Tuna ravioli, artichokes, watercress, mullet roe, pea broth

---

☞ **Rote Beete, Ziegenkäse, Buchweizen, Joghurt und Kren**

*Rape rosse, caprino, grano saraceno, yogurt e kren*  
Red turnips, goat cheese, buckwheat, yoghurt and kren

---

**Stör, Linsen, Agretti, Austerncreme, Heringskaviar**

*Storione, lenticchie, agretti, crema d’ostrica, caviale d’aringa*  
Sturgeon, lentils, monk’s beard, oyster cream, herring caviar

---

Y **Tannensprossen-Eiscreme, Himbeerkaviar**

*Gelato ai germogli d’abete, caviale di lamponi*  
Fir sprout ice cream, raspberry caviar

---

**Cremiger Frischkäse, Erdbeeren, Zitronengel und Brotklee-Streusel**

*Cremoso al formaggio fresco, fragole, gel al limone e crumble alla trigonella*  
Fresh cream cheese, strawberries, lemon gel and fenugreek crumble

## **ANTIPASTI €26,00**

**Cremiger Stockfisch, Aktivkohlenbrisée, grüner Spargel, Kapern und Forellenkaviar**

*Baccalà mantecato, brisée al carbone vegetale, asparagi verdi, capperi e caviale di trota*

Creamed codfish, charcoal brisée, green asparagus, capers and trout caviar

**Carpaccio vom Hirsch, fermentierter römischer Blumenkohl, weißer Spargel, Bärlauchmayonnaise**

*Carpaccio di cervo, cimone romanesco fermentato, asparagi bianchi, maionese all'aglio orsino*

Deer carpaccio, fermented Romanesco cauliflower, white asparagus, bear garlic mayonnaise

 **Cremiger „Casatella Trevigiana“-Käse, Mönchsbart, Senfbirnen, Mandeln und schwarzem Reis**

*Cre moso alla Casatella trevigiana, agretti, pere senapate, mandorla e riso nero*

Creamy "Casatella trevigiana" cheese, monk's beard, mustard pears, almonds and black rice

## PRIMI PIATTI €24,00

**Thunfischravioli, Artischocken, Brunnenkresse, Meeräschenrogen, Erbsenbrühe**

*Ravioli di tonno, carciofi, crescione, bottarga di muggine, brodo di piselli*

Tuna ravioli, artichokes, watercress, mullet roe, pea broth

 **Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Spargel, Brennnessel, Wangenspeck "D'Oswaldo"**

*Risotto "Grumolo delle Abbadesse", asparagi, ortiche, guanciaie "D'Oswaldo"*

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", asparagus, nettles, "D'Oswaldo" cheek bacon

**Trenette mit Kichererbsenmehl, Bärlauchpesto, Zuckerschoten, Krabben**

*Trenette alla farina di ceci, pesto di aglio orsino, piattoni, granchio*

Trenette pasta with chickpea flour, bear garlic pesto, snow peas, crab

## **SECONDI €37,00**

**Stör, Linsen, Mönchsbart, Austerncreme, Heringskaviar**

*Storione, lenticchie, agretti, crema d'ostrica, caviale di aringa*

Sturgeon, lentils, monk's beard, oyster creme, herring caviar

**Hamburger vom Hirsch, Blaukraut, süß-saure Frühlingszwiebel, roter Apfel, Gänseleber, Buchweizen**

*Hamburger di cervo, crauti rossi, cipollotto agrodolce, mela rossa, foie gras, grano saraceno*

Deer hamburger, red cabbage, sweet and sour spring onion, red apple, foie gras, buckwheat

**Villnösser Lammkeule in Phylloteig, grüner Spargel, Knollensellerie, schwarze Trüffel, Kopfsalatcreme**

*Coscia d'agnello Villnösser in pasta fillo, asparagi verdi, sedano rapa, tartufo nero, crema di lattuga*

Villnösser lamb leg in phyllo dough, green asparagus, celeriac, black truffle, lettucecream

## DESSERT €15,00

### **Vanille - und Baiserparfait, Waldbeeren, Kakao-Sablé**

*Semifreddo alla vaniglia e meringa, frutti di bosco, sablé al cacao*

Vanilla and meringue parfait, berries, cacao sable

### **Bier-Sabayon, Blätterteig, Dinkelmalz und karamellierte Birne**

*Zabaione alla birra, pasta sfoglia, malto di farro e pera caramellata*

Beer sabayon, puff pastry, spelt malt and caramelised pear

### **Cremiger Frischkäse, Erdbeeren, Zitronengel und Brotklee-Streusel**

*Cremoso al formaggio fresco, fragole, gel al limone e crumble alla trigonella*

Fresh cheese cream, strawberries, lemon gel and fenugreek crumble


### **Südtiroler Käsevariation mit hausgemachtem Vogelbeersenf**

18,00€

*Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda al sorbo degli uccellatori fatta in casa*

South tyrolean cheese selection with homemade rowan berry mustard

---

 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.