

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, Paprika, Zucchini,



geräuchertem Auberginen-Hummus, süß saurer Rotweinessig und scharfem Mais

Creme caramel di ricotta di capra, peperone, zucchini, hummus affumicato di melanzana, agrodolce di aceto rosso e mais piccante

Goat's milk ricotta crème caramel with peppers, courgettes, smoked aubergine hummus, sweet sour red wine vinegar and spicy sweetcorn

Nudelblatt aus Schwarzkohle, geräucherter Aal, Butter mit Franciacorta-Hefesatz, gelbe Zucchini, Rote Bete

Sfoglia al carbone vegetale, anguilla affumicata, burro ai lieviti di Franciacorta, zucchine gialle, rapa rossa

Charcoal-flavoured pasta leave, smoked eel, butter with Franciacorta yeast lees, yellow zucchini, beetroot

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, cruble 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

**Wurst vom Vöraner Biohuhn, Petersilienwurzel, gelbe Karotten „Carpione“
und Löwenzahncreme**

*Salsiccia di pollo biologico di Verano, radici di prezzemolo, carpione di carota gialla
e crema di tarassaco*

Organic chicken sausage from Verano, parsley roots, yellow carrot “carpione”
and dandelion cream

Alpen-Saibling, rote Rüben, Gurke, Heringskaviar, Joghurt und Rhabarber, Schüttelbrot

Salmerino alpino, rape rosse, cetriolo, caviale d’aringa, yogurt e rabarbaro, Schüttelbrot

Alpine char, beetroot, cucumber, herring roe, yoghurt and rhubarb, “Schüttelbrot”

**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

**Karamellcreme aus Ziegenricotta, Paprika, Zucchini,
geräuchertem Auberginen-Hummus, süß-saurer Rotweinessig und scharfem Mais**

*Crema caramel di ricotta di capra, peperone, zucchini, hummus affumicato di melanzana,
agro dolce di aceto rosso e mais piccante*

Goat’s milk ricotta crème caramel with peppers, courgettes, smoked aubergine hummus,
red wine vinegar, sweet sour and spicy sweetcorn

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", 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", zucchini 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

Lachsforelle, Haselnussbutter, Pfifferlinge, violette Karotte,

Crema aus jungem Knoblauch und Mandel und ihr Rogen

Trota salmonata, burro di nocciole, finferli, carota viola,

crema d'aglio novello e mandorla e la sua bottarga

Salmon trout, hazelnut butter, chanterelles, purple carrot, young garlic and almond cream and its roe

Leicht geräucherte Entenbrust, Kartoffel-Millefeuille, Kohlrabi, Vogelbeeren und Wildkirschen

Petto d'anatra leggermente affumicato, millefoglie di patate, cavolo rapa,

sorbo degli uccellatori e ciliegie selvatiche

Lightly smoked duck breast, potato mille-feuille, kohlrabi, rowan berries and wild cherries

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

**Mediterraner Steinbutt: Auberginen, Paprika, Minz-Zitrus-Pesto, Krabbenbisque
und scharfe Tomate**

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

Mediterranean turbot: 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

Crema Catalana, Kirsch-Semifreddo, Thymian-Gel und Zartbitterschokoladen-Creme

Crema Catalana, semifreddo alle ciliegie, gel al timo e cremoso al cioccolato fondente

Crema Catalana, cherry semifreddo, thyme gel and dark chocolate cream

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.