



MIRAMONTI BOUTIQUE HOTEL - SLOW FOOD LUNCH RESTAURANT

genussvoll - bewusst - fair | good - clean - fair | buono - pulito - giusto

ANTIPASTI | STARTERS

STOCKFISCHMUS, HOLZKOHLEN- UND
„BIANCOPERLA“ POLENTA- BRISÉE, VULKANSPARGEL,
KANDIERTE ZITRONE,
GERÄUCHERTER HERINGSKAVIAR

Baccalà mantecato, brisée al carbone vegetale e
polenta "Biancoperla", puntarelle, limone candito,
caviale d'aringa affumicato

Baccalà mush, charcoal and "Biancoperla" polenta
brisée, chicory sprouts, candied lemon,
smoked herring caviar

€ 20.00

LAMMTERRINE, KÜRBIS IN REISESSIG, FERMENTIERTER
BLUMENKOHL, BUCHWEIZEN, SENFBIRNENCREME

Terrina d'agnello, zucca all'aceto di riso, cavolfiori
fermentati, grano saraceno, crema di pere senapate
Lamb terrine, pumpkin in rice vinegar, fermented
cauliflower, buckwheat, mustard pear cream

€ 22.00

RAVIOLI AUS KARTOFFELN UND GRAUKÄSE,
GORIZIA-RADICCHIO, ROTE ZWIEBELN,
"RED MOON" ÄPFEL, BIRNENPULVER

Ravioli di patate e Graukäse, radicchio di Gorizia,
cipolla rossa, mele "red moon", polvere di pera
Potato and Graukäse Ravioli, Gorizia radicchio, red
onion, 'Red moon' apples, pear powder

V € 19,00

PRIMI PIATTI | WARM APPETIZER

RISOTTO "GRUMOLO DELLE ABBADESSE",
RÜBENSPIZENCREME, KURKUMA-BLUMENKOHL,
MARINIERTER 'BLACK COD', 'RED MOON'-ÄPFEL

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", crema di cime di
rapa, cavolfiori alla curcuma, "Black Cod" marinato,
mele "Red Moon"

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", cream of turnip
greens, turmeric cauliflower, marinated "Black Cod,"
"Red Moon" apples

€ 20.00 

PAPPARDELLE MIT SAFRAN UND FENCHEL, RADICCHIO
AUS TREVISO, GRAUKÄSE UND GERÄUCHERTEM BAUCH
SPECK

Pappardelle allo zafferano e finocchietto, radicchio di
Treviso, graukäse, pancetta affumicata

Pappardelle with saffron and fennel, Treviso radicchio,
graukäse, smoked bacon

€ 20.00

GNOCCHI AUS KARTOFFELN UND HASELNÜSSEN,
KÜRBISCREME, WIRSING, TOPINAMBUR UND
SCHWARZER TRÜFFEL

Gnocchi di patate e nocciole, crema di zucca, verza,
topinambur e tartufo nero

Potato and hazelnut gnocchi, cream of pumpkin,
savoy cabbage, topinambur and black truffle

€ 22.00

SECONDI | MAINS

IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH, VINSCHGAUER SAUERKRAUT, KARTOFFEL-MILLEFEUILLE, GERÄUCHERTER PAPRIKA, VOGELBEEREN

Maiale iberico, crauti di Val Venosta, millefoglie di patata, paprika affumicata, sorbo degli uccellatori Iberian pork, sour cabbage from Val Venosta, potato millefeuille, smoked paprika, rowan berries
€ 31.00

SKREI-KABELJAU, WIRSING, ROTE RÜBEN, AUSTERNCREME UND WAKAME-ALGEN

Merluzzo Skrei, verze, rape rosse, crema d'ostrica e alga wakame
Skrei cod, Savoy cabbage, red turnips, oyster cream and wakame seaweed
€ 31.00

HIRSCHHAMBURGER, SCHWARZKOHL UND KASTANIEN, ARTISCHOKE, „RED MOON“ APFELCREME UND GÄNSESTOPFLEBER

Hamburger di cervo, cavolo nero e castagne, carciofo, crema di mela "red moon" e foie gras
Deer hamburger, kale and chestnuts, artichoke, "red moon" apple cream and foie gras
€ 31.00

SALATE UND GEMÜSE DER SAISON, HAUSGEMACHTES SCHÜTTELBROT UND BIOLOGISCHE GETOASTETE SAMEN

Insalate, verdure di stagione, Schüttelbrot fatto in casa e semi biologici tostati
Seasonal salad and vegetables, homemade "Schüttelbrot" and organic toasted seeds
V € 11.00

WAHLWEISE MIT GERÄUCHERTEM LACHS, BÜFFELMOZZARELLA

ODER MARINIERTEM RINDFLEISCH

a scelta con salmone affumicato, mozzarella di bufala oppure manzo marinato
choice of smoked salmon, buffalo mozzarella or marinated beef
€ 16.00

DESSERT

KÜRBIS UND TRÜFFEL: BISKUIT, EIS, ÖL UND KNUSPRIGE KÜRBISKERNE, SCHWARZER TRÜFFEL

Zucca e tartufo: biscotto, gelato, olio, semi croccanti di zucca e tartufo nero
Pumpkin and truffle: biscuit, ice cream, oil, crunchy pumpkin seeds and black truffle
V € 16.00

MIRAMONTI APFELSTRUDEL MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS

MIRAMONTI Strudel di mele con gelato alla vaniglia
MIRAMONTI apple strudel with homemade vanilla ice cream
V € 10.00

TANNENSPROSSEN-EIS, HIMBEEREN, JOGHURT, BUCHWEIZEN

Gelato ai germogli d'abete, lamponi, yogurt, grano saraceno
Fir sprout ice cream, raspberries, yoghurt, buckwheat
V € 14.00

BIER-ZABAIONE, BLÄTTERTEIG, DINKELMALZ UND KARAMELLISIERTA BIRNE

Zabaione alla birra, pasta sfoglia, malto di farro e pera caramellata
Beer zabaione, puff pastry, spelt malt and caramelised pear
V € 14.00

"V"- VEGETARISCH/ VEGETARIANI/
VEGETARIANS

Gedeck/Cover/ Coperto - Inclusive

PRESIDIO SLOW FOOD

