

MM PANORAMA

- LUNCH RESTAURANT -

ANTIPASTI

„Carne salada“ aus dem Trentino, Julienne von belgischen Endivien, Knollensellerie, gewürzte Apfelcreme

Carne salada trentina, julienne di indivia belga, sedano rapa, crema di mele speziate

“Carne salada“ from Trentino, julienne of Belgian endive, celeriac, spiced apple cream


18,00€

Terrine aus Lachsforelle und Zander, grünem Spargel, Mönchsbarth und Bärlauch-Mayonnaise

Terrina di trota salmonata e luccio perca, asparagi verdi, agretti e maionese all'aglio orsino

Salmon trout and pike-perch terrine, green asparagus, monk's beard and wild garlic mayonnaise

18,00€

 Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse, Ruauke-Pesto, Carasau-Brot

Mozzarella di bufala, verdure alla griglia, pesto di rucola, pane Carasau

Buffalo mozzarella, grilled vegetables, rocket pesto, Carasau bread

18,00€

Gemischter oder grüner Salat mit Miramonti Dressing

Insalata mista o verde con dressing Miramonti

Mixed or green salad with Miramonti dressing

11,00€

PRIMI

Speckknödel, Butter, Salbei, Frühlingsgemüse und 40 Monate gereifter Parmesankäse

Canederli allo speck, burro, salvia, verdure primaverili e parmigiano stagionato 40 mesi

Speckknödel (dumplings), butter, sage, spring vegetables and 40-month aged Parmesan cheese

18,00€

Roggenbrot-Tauben-Auflauf, Erbsencreme mit Leimkraut und schwarzer Trüffelsauce

Sformato di pan di segale e piccione, crema di piselli, erba silene e salsa al tartufo nero

Rye bread and pigeon flan, pea cream, bladder campion and black truffle sauce

18,00€



Carbonara "MIRAMONTI": Caserecci, Bio-Eier,



Pecorino-Käse DOP, toskanischer Guanciale und Bergpfeffer

Carbonara "MIRAMONTI": Caserecci, uovo biologico, pecorino DOP, guanciale toscano e pepe di montagna

Carbonara "MIRAMONTI": Caserecci, organic eggs,

DOP pecorino cheese, guanciale from Tuscany and mountain pepper

18,00€

SECONDI



Omelett aus Bio-Eiern, frischem Babyspinat, Ragout aus Spargel und Taleggio-Fondue

Frittatina di uovo biologico, spinacino fresco, ragù di asparagi e fonduta di Taleggio

Organic egg frittata, fresh baby spinach, asparagus ragout and Taleggio fondue

24,00€

Perlhuhn-Roulade, Frühlingsgemüse, Polenta-Kroketten und Foie Gras-Sauce

Rotolo di faraona, verdure primaverili, crocchette di polenta e salsa al foie gras

Guinea fowl roll, spring vegetables, polenta croquettes and foie gras sauce

32,00€


Garnelen und Kabeljau Toast, grüner Spargel, Knollensellerie, scharfe Tomatenbisque

Toast di gamberi e merluzzo, asparagi verdi, sedano rapa, bisque al pomodoro piccante

Shrimp and cod toast, green asparagus, celeriac, spicy tomatoe bisque

32,00€

DOLCI

 Kakaobrownies mit Zartbitterschokoladen-Ganache und Himbeeren

Brownies al cacao, ganache al cioccolato fondente e lamponi

Cocoa brownies with dark chocolate ganache and raspberries

12,00€

Kastanientarte, knusprige Pekannüsse, Glühweineis und gewürzte Birnen

Tortino alle castagne, croccante di noci Pecan, gelato al vin brûlée e pere speziate

Chestnut tart, pecan crumble, vin brûlée ice cream and spiced pears

15,00€

Osterei: Ganache aus Milkschokolade, Kakao-Crumble, Erdbeeren und Blütenpollen

Uovo pasquale: Ganache al cioccolato al latte, crumble al cacao, fragole e polline

Easter egg: Milk chocolate ganache, cocoa crumble, strawberries and pollen

12,00€

 VEGAN

 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

 HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA |

HOMEMADE PASTA

 SLOW FOOD



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.