

MM PANORAMA

- LUNCH RESTAURANT -

PRIMI

ANTIPASTI

Rindercarpaccio, Steinpilze, Parmesan, Salat und Senfmayonnaise
Carpaccio di manzo, porcini, parmigiano, lattuga e maionese alla senape
Beef carpaccio, porcini mushrooms, Parmesan, lettuce and mustard mayonnaise
18,00€

Lachsforelle aus dem Passeiertal, Blaukraut, Äpfel, Safransauce
Trota salmonata della Val Passiria, crauti rossi, mele, salsa allo zafferano
Salmon trout from Passiria Valley, red cabbage, apples, saffron sauce
18,00€

🍄 Almkäse-Pilze-Knödelsalat, rote Rüben, Joghurt und Meerrettich
Insalata di canederli al formaggio di malga e funghi, rape rosse, yogurt e kren
Salad of cheese and mushroom "Knödel", beetroot, yoghurt and horseradish
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€

🍄 Reginette "Senatore Cappelli" mit Basilikumpesto, gelbe Zucchini und gebackene Ricotta
Reginette "Senatore Cappelli" al pesto di basilico, zucchini gialle e ricotta infornata
Reginette "Senatore Cappelli" with basil pesto, yellow zucchini and baked ricotta
18,00€

🍄 Risotto „Grumolo delle Abbadesse“ mit Sellerie, Pfifferlinge und Petersilie
Risotto "Grumolo delle Abbadesse" con sedano rapa, finferli e prezzemolo
"Grumolo delle Abbadesse" risotto with celeriac, chanterelle mushrooms and parsley
18,00€

🏠 Carbonara "MIRAMONTI": Caserecci, Bio-Eier, Pecorino-Käse, toskanischer Guanciale und Bergpfeffer
Carbonara "MIRAMONTI": Caserecci, uovo biologico, pecorino, guanciale toscano e pepe di montagna
Carbonara "MIRAMONTI": Caserecci, organic eggs, pecorino cheese, guanciale from Tuscany and mountain pepper
18,00€

SECONDI

🍄 Omelett aus Bio-Eiern mit Pilzen, Kräuter-Ziegenkäse und frischem Babyspinatsalat
Frittatina di uovo biologico, funghi, caprino alle erbe e insalata di spinacino fresco
Organic egg omelette with mushrooms, herbed goat cheese and fresh baby spinach salad
24,00€

Schweinekotelett mit Butter und Salbei, geschmortes Blaukraut mit Apfel und Rosmarinkartoffeln
Costoletta di maiale al burro e salvia, crauti rossi brasati alle mele e patate al rosmarino
Pork chop with butter and sage, braised red cabbage with apple and rosemary potatoes
28,00€

Leicht geräucherter Heilbutt, Pfifferlinge, violette Karotte, Creme aus jungem Knoblauch und Mandel und Rogen
Halibut leggermente affumicato, finferli, carota viola, crema d'aglio novello e mandorla e bottarga
Lightly smoked halibut, chanterelles, purple carrot, young garlic and almond cream and roe
32,00€

DOLCI

3 Schokoladen in verschiedenen Texturen, frische Feigen
3 cioccolati in più consistenze, fichi freschi
3 chocolates in different textures, fresh figs
12,00€

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
15,00€

🌿 Erdnussmousse, Zartbitterschokoladen-Ganache und Himbeere
Mousse alle arachidi, ganache al cioccolato fondente e lampone
Peanut mousse, dark chocolate ganache and raspberry
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.