

MM PANORAMA

- LUNCH RESTAURANT - PRIMI

ANTIPASTI

Vitello tonnato, Kopfsalat-Julienne, Kirschtomaten und Kapernfrucht
Vitello tonnato, julienne di lattuga, pomodorini e frutto del capper
Vitello tonnato, julienned lettuce, cherry tomatoes and caper fruit
18,00€

Gravlax vom Saibling, Blaukraut, Apfel und
süß-saure Safran
Gravlax di salmerino, crauti rossi, mela e agrodolce di zafferano
Char gravlax, red cabbage, apple and sweet-and-sour saffron
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

🌿 Bio-Kräuteromelett, Portobello-Pilz, Rauke, Ziegenkäse und gerösteter Buchweizen
Frittatina d'uovo biologico alle erbe, fungo portobello, rucola, caprino e grano saraceno tostato
Organic herb omelette, Portobello mushroom, rocket salad, goat cheese and toasted buckwheat
24,00€

Gebackene Spanferkelschulter, geschmortes Blaukraut mit Apfel und Rosmarinkartoffeln
Spalla di maialino al forno, crauti rossi brasati alle mele e patate al rosmarino
Roasted suckling pig shoulder, braised red cabbage with apple and rosemary potatoes
28,00€

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
32,00€

DOLCI

Pistaziencreme, Crumble aus Zartbitterschokolade und Erdbeeren
Cremoso al pistacchio, crumble di cioccolato fondente e fragole
Pistachio cream, dark chocolate crumble and strawberries
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.