

MM PANORAMA

- LUNCH RESTAURANT -

PRIMI

ANTIPASTI

Sardellen aus Cetara, Toastbrot und gesalzene Butter

Alici di Cetara, pane tostato e burro salato

Cetara anchovies, toasted bread and salted butter

17,00 €

Gekochter Meraner Schinken, Kartoffeln, weißer Spargel,

Bozner-Sauce

Prosciutto cotto meranese, patate, asparagi bianchi, salsa bolzanina

Merano cooked ham, potatoes, white asparagus, Bolzano sauce

17,00 €

Tatar vom Wolfsbarsch mit Limette und Gurke, Fenchelsalat,

Orange und knusprigen Kapern

Tartare di branzino al lime e cetriolo, insalata di finocchio, arancia e capperi croccanti

Sea bass tartare with lime and cucumber, fennel salad,

orange and crispy capers

18,00€

Y Gemischter oder grüner Salat

Insalata mista o verde

Mixed or green salad

9,00 €

 Risotto "Grumolo delle Abbadesse" mit Erbsen und Leimkraut

 Risotto "Grumolo delle Abbadesse" con piselli ed erba silene

Risotto "Grumolo delle Abbadesse" with peas and bladder campion

18,00 €

 Brennessel-Gorgonzolaknödel mit Spargelragout, Butter, Salbei,

 Parmesankäse

Canederlo alle ortiche e gorgonzola, ragù d'asparagi, burro, salvia, parmigiano

Knödel (dumplings) with nettles and gorgonzola, asparagus ragout,

butter, sage, parmesan cheese

17,00 €

 Conchiglie mit Schwertfischragout, Zuckerschoten und Petersilie

Conchiglie al ragù di pesce spada, piattoni e prezzemolo

Conchiglie with swordfish ragout, snow peas and parsley

18,00 €

SECONDI

Konfitierte Entenkeule, Spargeln mit Butter und Ofenkartoffeln

Coscia d'anatra confit, asparagi al burro e patate al forno

Duck leg confit, butter asparagus and baked potatoes

28,00 €


Fish and chips: Skrei-Kabeljau, lila Kartoffeln, weißer Spargel,

Bärlauchmayonnaise, Meerrettich und Apfel

Fish and chips: merluzzo skrei, patata viola, asparago bianco, maionese all'aglio orsino, kren e mela

Fish and chips: skrei cod, purple potatoes, white asparagus, bear garlic mayonnaise, horseradish and apple

37,00 €

 Biergeschmortes Odle-Rindfleisch, romanische Blumenkohl,

Biancoperla-Polentakrokette, Gänseleber-Sauce

Manzo delle Odle brasato alla birra, cimone romanesco, crocchetta di polenta "Biancoperla", salsa al foie gras

Beer-braised Odle beef, Romanesco cauliflower, 'Biancoperla' polenta

croquette, foie gras sauce

37,00 €

DOLCI

Y Erdnusscreme, Kakao-Mürbteig Gebäck und Himbeeren

Creoso alle arachidi, frolla al cacao e lamponi

Peanut cream, cocoa shortcrust pastry and raspberries

15,00 €

Haselnuss-Brownie, Zimteis, heiße Schokoladensauce

Brownie alle nocciole, gelato alla cannella, salsa calda al cioccolato

Hazelnut brownie, cinnamon ice cream, hot chocolate sauce

12,00 €

Mit Tonkabohne und Vanille aufgeschlagene Ganache,

Zitronenfinancier und frische Himbeeren

Ganache montata alla fava tonka e vaniglia, finanziaria al limone e lamponi freschi

Tonka bean and vanilla whipped ganache,

lemon financier and fresh raspberries

15,00 €

Y 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.