

# MM PANORAMA

- LUNCH RESTAURANT -

## PRIMI

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

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

Speck knödel (dumplings), butter, sage, spring vegetables  
and 40-month aged Parmesan cheese  
18,00€



Risotto „Grumolo delle Abbadesse“ mit Erbsen, Taubenkropf-Leimkraut  
und Graukäse-Fondue

**Risotto " Grumolo delle Abbadesse" con piselli, erba silene,  
fonduta di Graukäse**

„Grumolo delle Abbadesse“ risotto with peas, bladder campion  
and Graukäse fondue  
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



„Fagottino“ aus Blätterteig mit Käse und Spargel, frischer Baby-Spinat  
Rote Beete und Schnittlauch

**Fagottino di formaggio e asparagi in pasta fillo, spinacino fresco  
rape rosse ed erba cipollina**

Cheese and asparagus „fagottino“ in phyllo dough, fresh baby spinach  
red beetroot and chives  
24,00€

Gewürzter Hirsch, Sauerkraut mit Äpfeln, „Panella“ aus Kichererbsen mit  
Rosmarin, Vogelbeere

**Cervo speziato, crauti acidi alle mele, „panella“ di ceci al rosmarino  
sorbo degli uccellatori**

Spiced deer, sour cabbages with apples, „panella“ of chickpeas and  
rosemary, rowan berries  
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€

## ANTIPASTI

Schinken aus Meran, weiße Spargel, Kartoffeln und Bozner-Sauce

**Prosciutto cotto meranese, asparagi bianchi,  
patate e salsa bolzanina**

Cooked ham from Merano, white asparagus,  
potatoes and Bolzano-style sauce  
18,00€

Marinierte Forelle aus dem Passeiertal

Krautsalat, Äpfel, Joghurt und Kren

**Trota marinata della Val Passiria, insalata di crauti  
mele, yogurt e kren**

Marinated trout from Val Passiria

cabbage salad, apples, yogurt and horseradish  
18,00€

Geräucherte Büffelmozzarella, Tomaten, gegrillte Auberginen  
Rauke-Pesto

**Mozzarella di bufala affumicata, pomodoro,  
melanzane alla griglia e pesto di rucola**

Smoked buffalo mozzarella, tomatoes, grilled aubergines,  
rocket salad pesto  
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€

## 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€

Kokosnusscreme, Himbeermousse und Baisers

**Creoso al cocco, mousse al lampone e meringhe**  
Coconut cream, raspberry mousse and meringues  
15,00€

Kakaorolle mit Patisseriecreme und roten Früchten

**Rotolo al cacao, crema pasticciera e frutti rossi**  
Cocoa roll with pastry cream and red berries  
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.