

MM PANORAMA

- L U N C H R E S T A U R A N T -

P R I M I

🌿 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€

S E C O N D I

🌿 Kartoffel-Frico mit Almkäse und Spinat, geröstete Zucchini, Radicchio-Julienne aus Chioggia
Frico di patate e formaggio di malga agli spinaci, zucchini arrostate, julienne di radicchio di Chioggia
Potato and mountain cheese frico with spinach, roasted zucchini and radicchio julienne from Chioggia
24,00€

Rinderbacke mit getrockneten Steinpilzen, geschmortes Kraut und Pressknödel mit Almkäse
Guancia di manzo ai porcini secchi, crauti brasati, pressknödel al formaggio di malga
Beef cheek with dried porcini mushrooms, braised cabbage and mountain cheese pressknödel
28,00€

Steinbuttfilet, Auberginen, Paprika, Minz-Zitrus-Pesto, Krabbenbisque und scharfe Tomate
Filetto di rombo, melanzane, peperoni, pesto di menta e agrumi, bisque di granchio e pomodoro piccante
Turbot fillet, eggplant, peppers, mint and citrus pesto, spicy tomato and crab bisque
32,00€

A N T I P A S T I

🌿 „Biancoperla“ Polenta mit Steinpilzen, Almkäse und Schnittlauch
Polenta "Biancoperla", porcini, formaggio di malga, erba cipollina
"Biancoperla" polenta with porcini mushrooms, mountain cheese and chives
18,00€

🌿 Büffel-Burrata, Tomaten, Basilikum, Rauke und Carasau-Brot
Burrata di Bufala, pomodoro, basilico, rucola e pane carasau
Buffalo burrata, tomatoes, basil, rocket and Carasau bread
18,00€

🌿 Almkäse-Pilz-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€

D O L C I

Walnuss-Brownie, Vanilleeis und Karamell
Brownies alle noci, gelato alla vaniglia e caramello
Walnut brownie, vanilla ice cream and caramel
12,00€

Che fico: Quark-Limetten-Panna Cotta, Feigen und knuspriger Puffdinkel
Che fico: panna cotta al quark e lime, fichi e farro soffiato croccante
Che fico: quark and lime panna cotta, figs and crispy puffed spelt
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.