

MM PANORAMA

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

PRIMI

🍃 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€

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€

Bernsteinmakrelen-Tataki, Salat-Julienne, Gurke mit Minze, Joghurt und Limette

Tataki di ricciola, julienne di lattuga, cetriolo alla menta, yogurt e lime

Amberjack tataki, julienne lettuce, cucumber with mint, yogurt and lime

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€

DOLCI

Vanille Panna-Cotta, Haselnuss-Crumble und Johannisbeeren

Pannacotta alla vaniglia, crumble alle nocciole e ribes

Vanilla panna cotta, hazelnut crumble and redcurrants

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.