

MM PANORAMA

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

A N T I P A S T I

- 🍄 Gegrillte Cardoncelli-Pilze, Feldsalat, Gorgonzola-Creme und Haselnüsse
Cardoncelli alla piastra, valeriana, cremoso di gorgonzola e nocciole
Grilled cardoncelli mushrooms, corn salad, Gorgonzola cream and hazelnuts
18,00€
- Lachstartar, Gurken, Feldsalat, Karotten mit Ingwer und Sauerrahm
Tartare di salmone, cetrioli, valeriana, carote allo zenzero e panna agra
Salmon tartare, cucumber, corn salad, carrots with ginger and sour cream
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€

P R I M I

- 🍄 Reginette "Senatore Cappelli" mit Basilikumpesto, gelbe Zucchini und gebackene Ricotta
Reginette "Senatore Cappelli" al pesto di basilico, zucchine 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

- 🍄 Pochiertes Bio-Ei, Karotten-Hummus, Kichererbsen, rote Zwiebel, Brotcroûtons
Uovo biologico poché, humus di carote, ceci, cipolla rossa, crostini di pane
Poached organic egg, carrot hummus, chickpeas, red onion, bread croutons
24,00€
- Kalbshaxe, geschmortes Kraut mit Äpfeln, Rosmarinkartoffeln
Stinco di vitello, crauti brasati alle mele, patate al rosmarino
Veal shank, braised cabbage with apples, 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€

D O L C I

- Bayerische Creme von der Himbeere, Pistazien-Biskuit
Bavarese ai lamponi, biscuit al pistacchio
Raspberry Bavarian cream, pistachio biscuit
12,00€
- Crema Catalana, Kirsch-Parfait, Thymian-Gel und Zartbitterschokoladencreme
Crema Catalana, semifreddo alle ciliegie, gel al timo e crema al cioccolato fondente
Crema Catalana, cherry semifreddo, thyme gel and dark chocolate cream
15,00€
- 🌿 Passionsfrucht-Mousse mit Mandelkrokant
Mousse al passion fruit, croccante alle mandorle
Passion fruit mousse with almond brittle
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.