

PANORAMA RESTAURANT

FEBRUARY SPECIAL



**“Crema Cotta” vom Ziegenkäse, Radicchio aus Treviso, Kastanien, Waffel von der
“Biancoperla” Polenta und schwarzer Trüffel**
Crema cotta di caprino, radicchio di Treviso, castagne, cialda polenta “Biancoperla”
e tartufo nero
Crema cotta from goat cheese, radicchio from Treviso, chestnuts, waffle of Polenta “Biancoperla”
and black truffle
Euro 18,00



Ur-Paarl Tagliatelle, Ferkel Ragout, Vulkanspargel und Ricotta mit wildem Fenchel
Tagliatelle di pane Ur-Paarl, ragù di maialino, puntarelle e ricotta al finocchietto
Ur-Paarl’s tagliatelle, piglet ragout, chicory sprouts and ricotta with wild fennel
Euro 19,00



**Gekochtes Fassone Piemontese Rind mit Toten Trompeten, gelbes Rüben Kraut,
„Gnudo“ mit Mangold**
Stracotto di Fassone Piemontese alle trombette da morto, crauti di rapa gialla,
“gnudo” di bietole
Cooked Fassone Piemontese beef with black chanterelles, sour yellow root’s cabbage,
“gnudo” with leaf beet
Euro 28,00

Schokoladen Bonnet, Gold, Mandarinen Sorbet und Kürbis Gelee
Bonnet al cioccolato, oro, sorbetto al mandarino e gelée di zucca
Chocolate Bonnet, gold, mandarin sorbet and pumpkin gelee
Euro 10,00

Menu 70€

Passende Weinbegleitung 30€ / alkoholfreie Begleitung 22€
Abbinamento consigliato dei vini 30€ / abbinamento analcolico 22€
Wine accompaniment 30€ / non-alcoholic accompaniment 22€

Preise inklusive hausgemachten Brot und Gedeck
I prezzi si intendono con coperto e pane fatto in casa. All prices are inclusive homemade bread, cover and VAT