

PANORAMA RESTAURANT

DEGUSTATIONS MENÜ



**Parmesan Crème brûlée, Knollensellerie, Birne, Balsamico Essig, Most Reduktion,
"Urpaarl"**
Crème brûlée al parmigiano, sedano rapa, pere, aceto balsamico, mostocotto, "Urpaarl"
Parmesan crème brûlée, celeriac, pear, balsamic vinegar, "mostocotto", "Urpaarl"



**„Grumolo delle Abbadesse“ Risotto, Blumenkohl aus dem Vinschgau, Creme von
getrockneten Pilzen, geräucherter Aal**
Risotto "Grumolo delle Abbadesse", cavolfiore della Val Venosta,
crema di funghi secchi, anguilla affumicata
"Grumolo delle Abbadesse" Risotto, Val Venosta's cauliflower, dried mushroom cream, smoked eel

**Hirschwange an Kakao, Pastinaken Püree, Radicchio aus Treviso,
Wein und Holunderbeeren**
Guancia di cervo al cacao, purea di pastinaca, radicchio di Treviso,
vino e bacche di sambuco
Deer cheek on cacao, parsnip puree, radicchio from Treviso, wine and elderflower berries



„Chinotto di Savona“ Eis, Äpfel, Hibiskus, schwarzes Hafer Crumble
Gelato al "Chinotto di Savona", mele, ibiscus, crumble nero all'avena
"Chinotto di Savona" ice cream, apples, hibiscus, black oat crumble

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