

# 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, Feige,  
geräucherter Aal**  
Risotto "Grumolo delle Abbadesse", cavolfiore della Val Venosta, fico,  
anguilla affumicata  
"Grumolo delle Abbadesse" Risotto, Val Venosta's cauliflower, fig, smoked eel

---



**Fassone Rindswange, Pastinake, Zichorie, schwarzer Trüffel,  
Wein und Holunderbeeren**  
Guancia di fassona, pastinaca, cicoria, tartufo nero, vino e sambuco  
Fassone beef cheek, parsnip, chicory, black truffle, wine and elder 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