

PANORAMA RESTAURANT

JANUARY SPECIAL



**“Crema Cotta” vom Ziegenkäse, Radicchio aus Treviso, Kastanien, Waffel von der
“Biancoperla” Polenta**

Crema cotta di caprino, radicchio di Treviso, castagne, cialda polenta “Biancoperla”

Crema cotta from goat cheese, radicchio from Treviso, chestnuts, waffle of Polenta “Biancoperla”

Euro 18,00



**Gersten Risotto, Artischocken, Ragout des Fassona Piemontese, süßer Knoblauch und
Safran**

Risotto d’orzo, carciofi, ragù di fassona Piemontese, aglio dolce e zafferano

Barley Risotto, artichokes, ragout from Fassona Piemontese, sweet garlic and saffron

Euro 19,00



Karree vom Spanferkel, Rübekraut, Kürbis, Apfel und Senf

_Carré di maialino da latte, crauti di rapa, zucca, mela e senape

Suckling pig loin, turnips, pumpkin, apple and mustard

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