




MIRAMONTI BOUTIQUE HOTEL - SLOW FOOD LUNCH
RESTAURANT

genussvoll - bewusst – fair | good - clean - fair | buono - pulito - giusto

ANTIPASTI | STARTERS

**PARMESAN CRÈME BRÛLÉE, KNOLLESELLERIE, 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"

€ 16.00

**HIRSCH CARPACCIO, WACHOLDER, IN ÖL
EINGELEGTE STEINPILZE, GRÜNER SELLERIE,
MAYONAISE AN VIOLETTE KAROTTEN UND
MEERRETTICH**

Carpaccio di cervo, ginepro, porcini sott'olio, sedano verde, carote viola e kren

Deer carpaccio, juniper, cèpes in oil, green celery, violet carrots and horseradish

€16.00

**GANS FOIE GRAS MOUSSE, ARTISCHOCKEN, ROTE
RÜBEN, PFLANZLICHE HOLZKOHLE, ROTWEIN-
HOLUNDER-REDUKTION**

Mousse di Foie gras d'oca, carciofi, rape rosse, brisée al carbone vegetate, riduzione di vino rosso e sambuco

Goose Foie gras mousse, artichokes, red turnips, vegetal charcoal brisée, red wine and elderberry reduction

Euro 18,00

**„CREMA COTTA“ VON ZIEGENKÄSE, RADICCHIO AUS
TREVISO, KASTANIEN, WAFFEL VON DER
„BIANCOPERLA“ POLENTA, SCHWARZER TRÜFFEL** 


Crema cotta di caprino, radicchio di Treviso, castagne, cialda polenta "Biancoperla", tartufo nero

Crema cotta from goat cheese, radicchio from Treviso, chestnuts, waffle of Polenta "Biancoperla", black truffle

Euro 16,00

PRIMI PIATTI | WARM APPETIZER

**HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA MIT RAGOUT VOM
VILLNÖSSER LAMM, RADICCHIO AUS TREVISO UND
SCHWARZER TRÜFFEL**

Pasta fresca fatta in casa con ragù d'agnello Villnöss, radicchio di Treviso e tartufo nero 

Homemade fresh pasta with ragout of Villnöss lamb, radicchio di Treviso and black truffle

€ 20.00

**„GRUMOLO DELLE ABBADESSE“ RISOTTO,
BLUMENKOHLE AUS DEM VINSCHGAU,
CREME CON 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

€18.00

**GARGANELLI, FASSONE PIEMONTESE
RAGOUT, ARTISCHOKEN, FONDUTA VOM
GERÄUCHERTEN PECORINO** 

Garganelli, ragù di Fassone Piemontese, carciofi, fonduta di pecorino affumicato

Garganelli, Fassone Piemontese ragout, artichokes, smoked pecorino cheese fondue

€16.00

**KNOLLESELLERIE CREMESUPPE, KÜRBIS ÖL,
SCHWARZER TRÜFFEL CONFIT**

Crema di sedano rapa, olio di zucca, tartufo nero confit Celeriac cream soup, pumpkin oil, black truffle confit

€16.00

**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


€19.00

SECONDI | MAINS

ZANDER AN KRÄUTER, BLUMENKOHL AN ROTER RÜBE, SCHWARZWURZELN AN SALZ, GERÄUCHERTER JOGHURT

Luccioperca alle erbe, cavolfiore alle rape rosse, scorzonera al sale, yogurt affumicato
Pikeperch on herbs, cauliflower with beet root, black root on salt, smoked yogurt
€26.00


VILLNÖSSER LAMMKEULE IM FILLO TEIG, CHICORÉE, TOPINAMBUR BIGNÉ UND APFELKETCHUP

Coscia d'agnello Villnösser in pasta fillo, cicorie, bigné al topinambur, Ketchup di mele 
Villnösser leg of lamb in fillo pastry, chicory, jew artichoke bigné and apple ketchup
€26.00

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
€28,00


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
€26,00

SALATSCHÜSSEL „MIRAMONTI“ SAISONALER GARTENSALAT ZUM SELBER ANMACHEN MIT BALSAMICO ESSIG UND BIOLOGISCHES OLIVENÖL

Ciotola d'insalata "Miramonti" con miscela di verdure stagionale, balsamico e olio d'oliva biologico 
Miramonti seasonal garden salad bowl with balsamic vinegar and biological olive oil
€11.00

WAHLWEISE MIT GERÄUCHERTEM LACHS, ODER BÜFFELMOZZARELLA

a scelta con salmone affumicato oppure mozzarella di bufala 
choice of smoked salmon or buffalo mozzarella
€16.00

DESSERT


SÜDTIROLER KÄSEVARIATION MIT HAUSGEMACHTER PREISELBEER MOSTARDA UND SCHÜTTELBROT

Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di cranberry fatto in casa e Schüttelbrot South
Tyrolean cheese variation with homemade cranberry mustard and „Schüttelbrot“
€16.00

MIRAMONTI APFELSTRUDEL MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS

MIRAMONTI Strudel di mele con gelato alla vaniglia
MIRAMONTI Apple Strudel with homemade vanilla ice cream
€10.00

„CHINOTTO DI SAVONA“ EIS, ÄPFEL, HIBISKUS, SCHWARZES HAFER CRUMBLE

Gelato al "Chinotto di Savona", mele, hibiscus, crumble nero all'avena 
"Chinotto di Savona" ice cream, apples, hibiscus, black oat crumble
€10.00

LEBKUCHEN HALBGEFRORENES UND BLÜTENSTAUB, GETROCKNETE APRIKOSEN AN MUSKATELLER TRAUBE, APFEL CREME

Semifreddo al Lebkuchen e polline, albicocche secche al moscato, crema di mele
Semifreddo of Lebkuchen and pollen, dried apricots with Muscat, apple custard
€10.00

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
€10.00

“V” VEGETARISCH | VEGETARIAN



PRESIDIO SLOW FOOD

FEBRUARY SPECIAL

Eine Bitte! Etwas ist nicht in Ihrem Sinn: auf Ihrem Teller, in Ihrem Zimmer, bei unseren Serviceleistungen.

Bitte reden Sie mit uns, wenn Sie etwas stört - so wie früher, als es noch kein Internet gab. Am liebsten bringen wir es sofort in Ordnung.

Per cortesia! Se qualcosa non è di vostro gradimento al ristorante, in camera o con i servizi che offriamo, vi chiediamo gentilmente di farcelo presente parlando con noi; proprio come anni fa quando non esisteva ancora internet. Saremmo ben lieti di risolvere il problema.

Please! If there's something wrong at the restaurant, in your room or with some service that we provided you, please speak with us exactly how you would have done years ago when there was no internet. We will be very glad to solve your problem.