

MM PANORAMA

- L U N C H R E S T A U R A N T -

ANTIPASTI

🌿 „Biancoperla“ Polenta, geschmorter Radicchio,
🌻 Käse aus dem Pustertal, Schnittlauch
Polenta “Biancoperla”, radicchio brasato, formaggio della Val Pusteria, erba cipollina
“Biancoperla“ Polenta, braised radicchio, cheese from Val Pusteria, chives
18,00€

Carpaccio vom Rind, Augenbohnen, Radicchio, grüner Sellerie und Balsamico-Essig
Carpaccio di manzo, fagioli all’occhio, radicchio, sedano verde e aceto balsamico
Beef carpaccio, black-eyed peas, radicchio, green celery and balsamic vinegar
18,00€

🌿 Geräucherte Burratina, geröstete Aubergine, sonnengetrocknete Tomaten, Feldsalat und Schwarzbrot-Crostone
Burratina affumicata, melanzane arrostita, pomodoro secco, valeriana e crostone di pane nero
Smoked Burratina, roasted aubergines, sundried tomatoes, corn salad and black bread crostone
18,00€

🌿 Gemischter oder grüner Salat mit Miramonti Dressing
Insalata mista o verde con dressing Miramonti
Mixed or green salad with Miramonti dressing
11,00€

PRIMI

🌿 Risotto mit Radicchio aus Treviso, Almkäse und Schnittlauch
🌻 **Risotto al radicchio di Treviso, formaggio di malga ed erba cipollina**
Risotto with radicchio from Treviso, mountain cheese and chives
18,00€

🏠 Speckknödel in Fleischbrühe mit winterlichem Gemüse
Canederli allo speck in brodo di carne e verdure invernali
Speck knödel (dumplings) in meat broth with winter vegetables
18,00€

🏠 Gigli “MIRAMONTI”: Gigli aus Buchweizen, Artischocken,
🌿 Petersilie, 40 Monate gereifter Parmesankäse, schwarze Trüffelcreme
Gigli “MIRAMONTI”: Gigli al grano saraceno, carciofi, prezzemolo, parmigiano stagionato 40 mesi, crema di tartufo nero
Gigli “MIRAMONTI”: Gigli of buckwheat, artichokes, parsley and 40-month aged Parmesan cheese, black truffle cream
18,00€

SECONDI

🌿 Pochiertes Bio-Ei, Hummus aus Kichererbsen und Sesam, geschmorte Zichorie und Vollkornbrot-Crostone
Uovo biologico poché, hummus di ceci al sesamo, cicoria brasata e crostone di pane integrale
Organic poached egg, chickpea and sesame hummus, braised chicory and whole-grain bread crostone
24,00€

Entenbrust, Artischocken, Kürbispfannkuchen, Walnusspesto
Petto d’anatra, carciofi, frittella di zucca, pesto di noci
Duck breast, artichokes, pumpkin pancake, walnut pesto
32,00€

„Skrey“ Kabeljau, Vichyssoise von violetter Kartoffel, rote Bete, Meerrettich und Heringskaviar
Merluzzo “Skrey”, vichyssoise di patata dolce, rapa rossa, kren e caviale d’aringa
“Skrey“ cod, purple potato vichyssoise, beetroot, horseradish and hering caviar
32,00€

DOLCI

🌿 Kakaobrownies mit Zartbitterschokoladen-Ganache und Himbeeren
Brownies al cacao, ganache al cioccolato fondente e lamponi
Cocoa brownies with dark chocolate ganache and raspberries
12,00€

Törtchen, Mascarponecreme, Datteln, Blutorangenmarmelade und Ingwer-Semifreddo
Crostatina, crema mascarpone, datteri, marmellata di arance sanguinelle e semifreddo allo zenzero
Tartlet, mascarpone cream, dates, blood orange marmalade and ginger semifreddo
15,00€

Babà mit Limoncello, Sahne und Klementinen
Babà al limoncello, panna e clementine
Babà with limoncello, cream and clementines
12,00€

🌿 VEGAN

🌿 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

🏠 HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA |
HOMEMADE PASTA

🌻 SLOW FOOD



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Kellner.

In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.

In the case of allergies and intolerances, please ask our staff.