

PANORAMA RESTAURANT

- Fine Dining -



Contemporary refined cuisine

Unsere Chefs Massimo Geromel und Sergio Chinellato machen Ihren Abend unvergesslich. Mit viel Herz, Respekt vor der Natur, Leidenschaft, mit Freude an der großen Kunst des Kochens und Produkten aus dem Territorium wird das Essen zum Erlebnis.

I nostri chef Massimo Geromel e Sergio Chinellato, insieme al loro team, fanno le cose buone non solo a mano, ma anche con il cuore, con rispetto per la natura, con la passione per la sua diversità e l'incontenibile gioia per la grande arte di centrare l'obiettivo: Dove il cibo diventa un'esperienza.

Our chefs Massimo Geromel and Sergio Chinellato, together with their team, make good things not only by hand, but also with the heart, with respect for nature, with a passion for its diversity and the irrepressible joy of the great art of hitting the goal: **Where food becomes an experience.**

Unsere Küche empfiehlt Ihnen, das 5-Gänge-Menü Massimo & Sergio unverändert zu genießen – vertrauen Sie der Empfehlung. Es gibt auch die Möglichkeit, 2, 3 oder 4 Gänge à la carte zu bestellen.

La nostra cucina consiglia di gustare l'intero menu di 5 portate di Massimo & Sergio senza modifiche. In alternativa, è possibile ordinare 2,3,4 portate à la carte.

Our kitchen recommends enjoying Massimo & Sergio's 5-course menu without changes - trust their suggestion. Alternatively, it is also possible to order 2,3,4 courses à la carte.

Massimo & Sergio

Crème brulée mit Kürbis, Vulkanspargel, geräucherte Mandel, Birnenpulver

Crème brulée alla zucca, puntarelle, mandorla affumicata, polvere di pera

Crème brulée with pumpkin, chicory sprouts, smoked almonds, pear powder

Ravioli mit Wolfsbarsch, Butter mit Franciacorta-Hefesatz, "Romanesco"-Blumenkohl, Apfelsidercreme, Salzzitrone

Ravioli di branzino, burro ai lieviti di Franciacorta, cimone Romanesco, crema di sidro di mele, limone al sale

Sea bass ravioli, butter with Franciacorta yeast lees, "Romanesco" cauliflower, apple cider cream, lemon with salt

Süß-saurer Salat aus weißer Rübe und Apfel, Steinpilze in Öl, Kumquatgel

Insalata agrodolce di rapa bianca e mela, porcini sott'olio, gel di kumquat

Sweet and sour salad of white turnip and apple, porcini mushrooms in oil, kumquatgel

Pulled Hirsch, „Romanesco“ Blumenkohl,

Dobbiaco-Käse und schwarze Pfifferling Krokette, Vogelbeere

Pulled di cervo, cimone romanesco, crocchetta di formaggio Dobbiaco e finferli neri, sorbo degli uccellatori

Pulled venison, "Romanesco" cauliflower, Dobbiaco cheese and black chanterelles croquette, rowan berries

Minzsorbet, Ananas mit Pfeffer und Kokos-Crumble 𐀀

Sorbetto alla menta, ananas al pepe e crumble di cocco

Mint sorbet, pineapple with pepper and coconut crumble

Ricotta in zwei Konsistenzen, „Candonga“-Erdbeere und karamellisierter Dinkel

Ricotta in due consistenze, fragola "Candonga" e farro caramellato

Ricotta cheese in two textures, "Candonga" strawberry and caramelized spelt

M&S MENU 5 Gänge | Portate | Courses: € 95,00

Weinbegleitung | Accompagnamento di vini | Wine accompaniment € 65,00

alkoholfreie Begleitung | abbinamento analcolico | non alcoholic accompaniment € 55,00

ANTIPASTI

Reiswaffel, Kalbsleberpastete, Radicchio aus Treviso, Vogelbeere

Waffle di riso, pat  di fegato di vitello, radicchio di treviso, sorbo degli uccellatori

Rice waffle, veal liver p t , Radicchio from Treviso, rowan berries

**Blumenkohl Cremesuppe, Artischocken und violetter Blumenkohl „Giardiniera“,
Brotchips, Ziegenk se**

Crema di cavolfiore, giardiniera di carciofi e cavolfiore viola, chips di pane, caprino

Cauliflower cream soup, artichoke and purple “giardiniera”, bread chips, goat cheese

Ravioli mit Kohlrabi und rote Rübe, Knollensellerie, Gem sejus mit Zitrusfrüchten, Buchweizen  

Ravioli di kohlrabi e rapa rossa, sedano rapa, jus vegetale agli agrumi, grano saraceno

Ravioli with kohlrabi and red turnip, celeriac, vegetable jus with citrus, buckweath

MENU 2 Gänge | portate | courses:   65,00

MENU 3 G nge | portate | courses:   75,00

MENU 4 G nge | portate | courses:   85,00

PRIMI PIATTI

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Radicchio aus Treviso, Alm-Käsefondue,  
Birnen und Safran

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", radicchio di Treviso, fonduta di formaggio di malga, pere e zafferano

Risotto "Grumolo delle Abbadesse", Radicchio from Treviso, alpine cheese fondue, pears, and saffron

Ravioli mit Wolfsbarsch, Butter mit Franciacorta-Hefesatz, "Romanesco"-Blumenkohl, Mandel und Apfelsider, Salzzitrone

Ravioli di branzino, burro ai lieviti di Franciacorta, cimone Romanesco, mandorla e sidro di mele, limone al sale

Sea bass ravioli, butter with Franciacorta yeast lees, "Romanesco" cauliflower, almond and apple cider, lemon with salt

Dinkel-Tagliatelle, Kürbis, Schwarzkohl und Salbei, gewürzter Rotwein und schwarzer  
„Uncinato“-Trüffel

Tagliatelle di farro, zucca, cavolo nero e salvia, vino rosso speziato, tartufo nero "uncinato"
Spelt tagliatelle, pumpkin, black kale and sage, spiced red wine, and black "Uncinato" truffle

Buchweizen-Gigli, „Alpin Beef“-Rindsragout, Artischocken, süß-saure Rote-Bete und gebackener Ricotta Käse

Gigli al grano saraceno, ragout di manzo "Alpin Beef", carciofi, agrodolce di rapa rossa, ricotta infornata

Buckwheat Gigli, "Alpin Beef" beef ragout, artichokes, sweet-and-sour beetroot and baked ricotta cheese

MENU 2 Gänge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 Gänge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 Gänge | portate | courses: € 85,00



Für den schwarzen Trüffel „Uncinato“ wird ein Aufpreis von 20,00 € berechnet

Il tartufo nero "uncinato" avrà un supplemento di € 20,00

The black "uncinato" truffle will incur a supplement of €20.00

SECONDI

Entenbrust, Artischocken, Kürbis-Pfannkuchen, Walnusspesto

Petto d'anatra, carciofi, frittella di zucca, pesto di noci

Duck breast, artichokes, pumpkin pancake, walnut pesto

Rindfleisch-Buchtel aus den "Odle", Radicchio aus Treviso, Süßkartoffel, Apfelketchup und Foie Gras

Buchtel di manzo delle "Odle", radicchio di Treviso, patata dolce, ketchup di mela e foie gras

Beef buchtel from the "Odle", radicchio from Treviso, sweet potato, apple ketchup and foie gras

Pulled Hirsch, „Romanesco“ Blumenkohl,

Dobbiaco-Käse und schwarze Pfifferling Krokette, Vogelbeere

Pulled di cervo, cimone romanesco, crocchetta di formaggio Dobbiaco e finferli neri, sorbo degli uccellatori

Pulled venison, "Romanesco" cauliflower, Dobbiaco cheese and black chanterelles croquette, rowan berries

„Skrey“ Kabeljau, Vichyssoise von violetter Kartoffel, rote Bete, Meerrettich und Heringskaviar

Merluzzo "Skrey", vichyssoise di patata viola, rapa rossa, kren e caviale d'aringa

"Skrey" Cod, purple potato vichyssoise, beetroot, horseradish and hering caviar

MENU 2 Gänge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 Gänge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 Gänge | portate | courses: € 85,00

DESSERT

Kastanienkuchen, knusprige Pekannüsse, Glühweineis und gewürzte Birnen

Tortino alle castagne, croccante di noci Pecan, gelato al vin brûlée e pere speziate

Chestnut tart, pecan crumble, brûlée wine ice cream and spiced pears

Törtchen, Mascarponecreme, Datteln, Blutorange marmelade 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

Ricotta in zwei Konsistenzen, „Candongia“-Erdbeere und karamellisierte Dinkel

Ricotta in due consistenze, fragola "Candongia" e farro caramellato

Ricotta cheese in two textures, "Candongia" strawberry and caramelized spelt

Südtiroler Käsevariation mit hausgemachtem Früchtesenf

Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di frutta

South Tyrolean cheese selection with homemade fruit mustard

MENU 2 Gänge | portate | courses: € 65,00

MENU 3 Gänge | portate | courses: € 75,00

MENU 4 Gänge | portate | courses: € 85,00



PRESIDIO SLOW FOOD



VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS



VEGAN



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.