Miramonti

ANTIPASTI / *VORSPEISEN* / APPETIZER:

Carpaccio di manzo – rucola – mousse al grana padano – carciofini sott'olio 19,00
3,7,10

Rindercarpaccio – Rauke – Grana Padano Mousse – eingelegte Artischockenherzen in Öl

Beef carpaccio – rocket – Grana Padano mousse – marinated baby artichokes in olive oil

Tartare di manzo – uovo di quaglia scottato – tartufo nero (120gr) 23,00
Tartar vom Rind – gebratenes Wachtelei – schwarzer Trüffel (180gr) 33,00
Beef tartar – seared quail egg – black truffle
1,3,4,7,10

Tagliere Miramonti (Speck, affumicati misti, formaggi, cetrioli, rafano) 18,50
Aufschnittteller Miramonti (Speck, gemischter Aufschnitt, Käse, Gurken, Kren)
7
Miramonti cold cuts (Speck, mixed smoked meats, cheese, gherkins, horseradish)

Tentacolo di polpo alla Catalana 16,80
Oktopus-Tentakel nach katalanischer Art
4
Octopus tentacle, Catalan style

*In caso di necessità usiamo prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte.
If necessary we may use frozen products.

In caso di intolleranze e/o allergie siete pregati di avvisare il personale di sala.
Im Falle von Intoleranzen und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
In case of intolerances and/or allergies please contact our staff.

Coperto/*Gedeck*/Cover charge € 2,50

Miramonti

INSALATE / *SALATTELLER* / SALADS:

Caprino alla piastra – insalata marinata – frutti di bosco – salsa all'aceto balsamico 18,50
1,7

Gegrillter Ziegenkäse – marinierter Salat – Waldfrüchte – Balsamicosauce

Grilled goat cheese – marinated salad – wild berries – balsamico sauce

Insalata Ceasar 17,50
Caesar Salad *7*
Caesar Salad

Insalata Greca 16,50
cetrioli – olive – pomodori – formaggio feta – cipolla rossa *7*

Griechischer Salat
Gurken – Oliven – Tomaten – Feta – rote Zwiebel

Greek salad
cucumbers – olives – tomatoes – feta cheese – red onion

ZUPPE / *SUPPEN* / SOUPS:

Canederli di speck – doppio ristretto 12,00
Speckknödel – Rinderbrühe (doppelt konzentriert) *1,3,7,9*
Speck dumplings – narrow broth

Crema di patate – porcini saltati 13,00
Kartoffelcreme – sautierte Steinpilze *1*
Potato cream – sautéed porcini mushrooms

*In caso di necessità usiamo prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte.
If necessary we may use frozen products.

In caso di intolleranze e/o allergie siete pregati di avvisare il personale di sala.
Im Falle von Intoleranzen und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
In case of intolerances and/or allergies please contact our staff.

Coperto/*Gedeck*/Cover charge € 2,50

Miramonti

CONTORNI / *BEILAGEN* / SIDE DISHES:

Patatine fritte / *Pommes frites* / French fries*	7	6,00
Patate rustiche / *Rustikale Kartoffeln** Rustic potatoes	7	6,50
Patate saltate con speck croccante *Röstkartoffeln mit knusprigem Speck* Roast potatoes with crispy speck	7	9,50
Verdura fresca alla griglia con formaggio alla piastra *Frisches Grillgemüse mit Grillkäse* Fresh grilled vegetables with grilled cheese		16,50
Insalata mista piccola/grande *Gemischter Salat klein/groß* Mixed salad small/large		6,50 - 8,50

*In caso di necessità usiamo prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte.
If necessary we may use frozen products.

In caso di intolleranze e/o allergie siete pregati di avvisare il personale di sala.
Im Falle von Intoleranzen und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
In case of intolerances and/or allergies please contact our staff.

Coperto/*Gedeck*/Cover charge € 2,50

Miramonti

PRIMI PIATTI / *VORSPEISEN* / WARM STARTERS:

Schlutzkrapfen fatti in casa con ricotta e spinaci 16,50
burro fuso – grana padano *1,3,7*
Hausgemachte *Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinat-Fülle*
geschmolzener Butter – Grana Padano
Homemade Schlutzkrapfen filled with ricotta and spinach
melted butter – grana badano cheese

Tagliatelle – ragù di cervo – rafano fresco grattugiato 17,50
Tagliatelle – Hirschragout – frisch geriebener Meerrettich *1,7*
Tagliatelle – venison ragout – freshly grated horseradish

Strozzarpreti – ragù d'anatra 16,00
Strozzapreti – Entenragout *1,7*
Strozzapreti – duck ragout

Tagliolini al nero di seppia – seppioline – zest al pompelmo rosa 19,00
Tagliolini mit Tintenfischtinte – Seppioline – Abrieb von rosa Grapefruit *1,2*
Squid ink tagliolini – baby cuttlefish – pink grape

Risotto all'aglio orsino – carrè di cervo scottato – suo jus 19,00
Bärlauchrisotto – kurz angebratenes Hirschfleisch mit seinem Jus *7*
Wild garlic risotto – seared venison with its jus

Spaghettoni Monograno Felicetti alla Carbonara 15,50
Spaghettoni Monograno Felicetti alla Carbonara *1,3,7*
Spaghettoni Monograno Felicetti alla Carbonara

+ Tartufo + *Trüffel* + Truffle +8,50

*In caso di necessità usiamo prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte.
If necessary we may use frozen products.

In caso di intolleranze e/o allergie siete pregati di avvisare il personale di sala.
Im Falle von Intoleranzen und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
In case of intolerances and/or allergies please contact our staff.

Coperto/*Gedeck*/Cover charge € 2,50

Miramonti

SECONDI PIATTI / *HAUPTSPEISEN* / MAIN DISHES:

Punta di vitello cotta a bassa temperatura – purèe di patate affumicato – salsa allo scalogno — 29,50 *7,12*

Kalbsspitz, bei niedriger Temperatur gegart – geräuchertes Kartoffelpüree – Schalottensauce

Slow-cooked veal brisket – smoked mashed potatoes – shallot sauce

Filetto di manzo alla griglia o al pepe rosa – rösti di patate — 39,50

Gegrilltes Rinderfilet oder mit rosa Pfeffer – Kartoffelrösti *7*

Grilled beef tenderloin or beef tenderloin with pink pepper – potato rösti

Tagliata di manzo Black Angus Uruguay – patate saltate – rucola – scaglie di grana padano – pomodorini — 31,00 *7,12*

Tagliata vom Black Angusrind Uruguay – Röstkartoffeln – Rauke – Grana Padano Raspeln – Cocktailtomaten

Sliced black angus Uruguay beef – roasted potatoes – rocket Grana Padano shavings – cherry tomatoes

Hamburger Nebraska (200g) — 21,50

Burger bun fatto in casa – cipolla rossa – cheddar – lattuga – bacon – uovo all'occhio di bue – patate fritte* – salsa barbecue *1,3,7*

Hausgemachter Burgerbun – rote Zwiebeln – Cheddar – Salat – Bacon – Spiegelei – Pommes Frites – Barbecue Sauce*

Homemade burger bun – red onions – cheddar – salad – bacon – fried egg – French fries* – barbecue sauce

Salmone ai ferri – riso selvatico – verdurine – soja — 26,00

Gegrillter Lachs – Wildreis – Gemüse – Sojasauce *4,6*

Grilled salmon – wild rice – vegetables – soy sauce

Gulasch di cervo – polenta — 25,50

Hirschgulasch – Polenta *1,12*

Venison goulash – polenta

*In caso di necessità usiamo prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte.
If necessary we may use frozen products.

In caso di intolleranze e/o allergie siete pregati di avvisare il personale di sala.
Im Falle von Intoleranzen und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
In case of intolerances and/or allergies please contact our staff.

Coperto/*Gedeck*/Cover charge € 2,50

Miramonti

MENÚ BAMBINI / *KINDERMENÜ* / KIDS MENU:

Spätzle di spinaci con panna e prosciutto *Spinatspätzle mit Schinken-Sahne-Sauce* Spinach spätzle with ham and cream sauce	13,00 *7*
Pasta pomodoro o ragù *Pasta mit Tomatensauce oder Fleischragout* Tomato pasta or ragù	12,50 *1,9*
Chicken nuggets con patate fritte* *Chicken Nuggets mit Pommes frites* Chicken nuggets with french fries	13,50 *1,3*
Würstel con patate fritte* *Würstel mit Pommes frites* Viennese sausage with french fries	14,00 *1*

*In caso di necessità usiamo prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte.
If necessary we may use frozen products.

In caso di intolleranze e/o allergie siete pregati di avvisare il personale di sala.
Im Falle von Intoleranzen und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
In case of intolerances and/or allergies please contact our staff.

Coperto/*Gedeck*/Cover charge € 2,50

DESSERT WINE

Recioto della Valpolicella
10,00 / bicchiere-Glas

GRAPPE VILLA LAVIOSA

Cirmolo – *Zirbelkiefer* – Stone pine
Pino mugo – *Latschenkiefer* – Dwarf pine
Fieno – *Heu* – Hay
Ortica – *Brennnessel* – Nettles
Miele – *Honig* – Honey
6,00

RUM

Ron Millonario XO
14,00
Diplomatico
9,00

AMARI

4,50 – 6,00

GRAPPE BARRIQUE

8,50

WHISKY

con cioccolato fondente DOMORI
mit Zartbitterschokolade DOMORI
with DOMORI dark chocolate

Talisker
13,00
Oban
13,00
Lagavulin
17,00

Canederli di ricotta fatti in casa –
ripieno all'albicocca – salsa alla vaniglia
Hausgemachte Topfenknödel –
Aprikosenfüllung – Vanillesauce
Homemade ricotta dumplings –
apricot filling– vanilla sauce
9,50 *3,7*

Tiramisù della casa
Tiramisù nach Art des Hauses
Homemade tiramisù
7,00 *1,3,7*

Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Apple strudel with vanilla sauce
7,00 *1,3,7*

Millefoglie – crema chantilly – fragole fresce
Millefeuille – Chantilly-Creme –
frische Erdbeeren
Mille-feuille – Chantilly cream –
fresh strawberries
9,50 *1,3,7*

Gelato alla vaniglia – lamponi caldi – panna
Heiße Liebe:
Vanilleeis – heiße Himbeeren – Sahne
Vanilla ice cream – hot raspberries –
whipped cream
8,50 *3,7*

Miramonti

ALLERGENI / *ALLERGENE*

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Uova e prodotti a base di uova.
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Pesce e prodotti a base di pesce.
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Soia e prodotti a base di soia.
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecanüsse (Cary illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolla) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Cary illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolla), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di destillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9	Sellerie und daraus gewonne Erzeugnisse.	Sedano e prodotti a base di sedano.
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Senape e prodotti a base di senape.
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro o in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Lupini e prodotti a base di lupini.
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Molluschi e prodotti a base di molluschi.