

RISTORANTE MAÈ PANORAMA



BENVENUTA/O - WELCOME

Gentile cliente devi sapere che il nostro menù varia a seconda delle stagioni, per il semplice motivo che selezioniamo ogni materia prima, ed esigiamo dai nostri fornitori di fiducia la massima freschezza dei prodotti che acquistiamo; a volte alcune voci del menu possono subire delle variazioni, ci scusiamo in anticipo se dovesse succedere.

Ti auguriamo un'ottima esperienza al Maè!

Buon appetito !!!

*Dear customer, you must know that our menu varies according to the seasons, for the simple reason that we select each raw material, and we demand maximum freshness from our trusted suppliers of the products we buy, sometimes some items on the menu can suffer of the variations, we apologize in advance if it should happen.
We wish you an excellent experience in Maè!
Enjoy your meal !!!*

*Sehr geehrter Kunde, Sie müssen wissen, dass unsere Speisekarte je nach Jahreszeit variiert. Aus dem einfachen Grund, dass wir jeden Rohstoff auswählen, und wir verlangen von unseren vertrauenswürdigen Lieferanten maximale Frische die Produkte, die wir kaufen; Manchmal können einige Menüpunkte darunter leiden Aufgrund der Abweichungen entschuldigen wir uns im Voraus, falls es dazu kommen sollte.
Wir wünschen Ihnen ein tolles Erlebnis bei Maè!
Guten Appetit !!!*

Le bevande non sono incluse nel prezzo / Drinks are not included in the price

N. B. IMPORTANTE: Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI. Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto. Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

IMPORTANT: In our dishes there may be some products considered for some ALLERGENS. This presence is possibly signaled for each dish by means of numbers which refer to the list published below. If you are subject to any food allergies, we kindly ask you to always inform our service staff in any case.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

- 1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy, 7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard, 11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish

Follow us



RISTORANTE MAÈ PANORAMA



MENÙ

Chef Francesco

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi e formaggi (Allergeni: 7)

Prodotti tipici nostrani della Val di Zoldo
Mixed platter of cold cuts and cheeses
Gemischte Platte mit Aufschnitt und Käse

Ceviche di crostacei e avocado (Allergeni: 2)

Pesce crudo marinato con lime, peperoncino, cipolla rossa e coriandolo, piatto tipico della tradizione peruviana
Ceviche of shellfish and avocado
Muschel- und Avocado-Ceviche

Tartar di cervo affumicata al profumo di mugo (Allergeni: 1)

Tartare di cervo ai profumi di bosco (sale, pepe, erba cipollina, limone, tabasco, olio extra vergine d'oliva)
Smoked deer tartare with mugo scent
Geräuchertes Hirschtatar mit Mugo-Duft

Carpaccio di trota marinata con mela in osmosi al lampone e uova di lompo (Allergeni: 4 - 12)

Trota salmonata marinata dal sapore agrodolce, con mela in osmosi e uova di lompo
Carpaccio of marinated trout with apple in osmosis with raspberry and lompo roe
Carpaccio von marinierter Forelle mit Apfel in Osmose mit Himbeere und Seehasenrogen

PRIMI PIATTI

Gnocchi al capriolo (Allergeni: 1 - 3 - 7 - 11)

Gnocchi di patate freschi artigianali con ragù di capriolo
Homemade fresh gnocchi with venison ragout
Gnocchi mit Wildbret

Paccheri ai crostacei (Allergeni: 1 - 2)

I paccheri con guazzetto di crostacei è il non plus ultra per chi ama il sapore del mare
Paccheri with crustaceans
Paccheri mit Krustentieren

Casunzièi alla zucca con burro fuso e ricotta affumicata di malga (Allergeni: 1 - 7)

Tipici ravioli delle Dolomiti, freschi e fatti in casa
Pumpkin Casunzièi specialty dolomites with melted butter and smoked alpine ricotta
Kürbis-Casunzièi (Spezialität aus den Dolomiten) mit zerlassener Butter und geräuchertem Alpen-Ricotta

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfish

MENU 2023 RISTORANTE MAÈ PANORAMA

Su prenotazione il giorno prima risotto ai funghi freschi minimo 2pax



RESIDENCE PANORAMA - HOTEL MAÈ
your Holiday in the Dolomites

RISTORANTE MAÈ PANORAMA



MENÙ

Chef Francesco

SECONDI PIATTI

Cervo in salmi con polenta e funghi (Allergeni: 1 - 9)

Cervo in umido con funghi porcini e polenta fresca
Deer stew with polenta and mushrooms
Wildkrug mit Polenta und Pilzen

Costine di maiale affumicate con patate al forno

Costine di maiale nostrano affumicate con patate al forno
Smoked pork ribs with baked potatoes
Geräucherte Schweinerippchen mit Ofenkartoffeln

Baccalà alla vicentina (Allergeni: 1 - 7 - 4)

Baccalà stoccafisso cotto lentamente in un trito di cipolla, latte e acciughe
Vicenza-style salted cod stockfish
Kabeljau Vicentina

DESSERT

Panna cotta ai frutti di bosco (Allergeni: 7)

Dessert "elegante" e gustoso con frutti di bosco delle dolomiti
Panna cotta with berries
Panna cotta mit beeren

Tiramisù tradizionale (Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8)

Crema al mascarpone con uova e caffè
Traditional Tiramisu dessert
Traditionelles Tiramisu

Soufflè al pistacchio (Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8)

Tortino al pistacchio dal cuore caldo e morbido
Pistachio Soufflè
Pistaziensoufflé

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis

MENU 2023 RISTORANTE MAÈ PANORAMA

Su prenotazione il giorno prima risotto ai funghi freschi minimo 2pax