ZIRM

à la carte MENÜ

CIRMOLO, das Panoramarestaurant

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

Hausgemachter Oktopussalat — Euro 21,00
(Oktopus "sous vide" zubereitet – Sellerie Gel – Karotten Gel – Violette Kartoffelkoralle – Kartoffel Espuma)

Ei – schwarzer Trüffel – Spargel – Lauch — Euro 21,00

Tartare vom Rind "im Wald" — Euro 24,00
(Tartar – Steinpilz Panna Cotta – grüne "Sponge" – Schwarzbrot – Buttersteinchen – Parmesanblätter)

Caprese à la Zirm — Euro 15,90
(Mozzarella Panna Cotta – Basilikum Crumble – Tomatenpulver – Öl Extravergine)

"Culatello" Schinken – Melone — Euro 15,90

Gemischter Salat à la Zirm mit Dressing — Euro 11,00

WARME VORSPEISEN

Risotto Carnaroli mit Basilikum — Euro 21,00
(Tomaten Sphärifikation – Espuma von der Büffelmozzarella

Spaghetto Feliccetti – Carbonara — Euro 16,50

Rote Bete Pyramiden-Ravioli — Euro 19,50
(Geräucherte Forelle – Meerrettich Sauce – roter Apfel)

Kartoffelcremesuppe – geräuchertes Karree — Euro 13,00

Hausgemachte Tagliatelle – Hirschragout — Euro 17,00

Knöpfe, gefertigt aus Pflanzenkohle — Euro 19,50
(Ziegenkäse Blu di Grotta – Kürbis – knuspriger Speck)

HAUPTGERICHTE

Kalbsfilet — Euro 35,00
(Portweinjus – Sellerievariation – Polentawürfel)

Kotelett vom Lamm — Euro 34,00
(Kräutermantel – Süßkartoffel – Pfifferlinge – Ziegenkäse Fonduta)

Tagliata vom Rind — Euro 29,00
(Balsamico – Rauke – Parmesanflocken – sautierte Kartoffeln)

Tomahawk oder T-Bone Steak nach Gewicht Euro 10,50 / 100 Gramm
(Folienkartoffel – Grillgemüse)

Filet vom Schattenfisch Euro 35,00
(Venusmuscheleintopf – wilder Lattich – Taggiasche Oliven – gelbe Tomatenreduktion)

Wolfsbarsch, serviert mit Tagesbeilagen Euro 34,50

Hausgemachte Frühlingsrollen Euro 28,00
(Soiagemüse – Kräuterreis – Sauce süß-sauer)

DESSERTS

Tiramisù im Glas Euro 10,00

Tropische Variation Euro 12,00
(Kokosnusstörtchen – Mangoragout – Mango Sphärifikation – Mango- & Passionsfrucht Espuma – Pulver & Gel von der Kokosnuss – Guave Sorbet)

Variation von der Schokolade Euro 12,00
(Schokotörtchen – Cremino von weißer Schokolade & Milchschokolade – Kakao Crumble – weißes Schokoladeneis – Schoko Sponge)

Millefoglie mit Himbeeren Euro 10,00
(Weiße Schokoladen Ganache – Blätterteig – Himbeergel – frische Himbeeren)

Dreierlei vom hausgemachten Sorbet Euro 10,00

TYPISCH SÜDTIROLERISCH

Kartoffel "Blattlan" mit Pustertaler Sauerkraut	Euro 15,90
Graukäse mit Zwiebel & Essig	Euro 13,00
Tiroler Gerstesuppe mit Pustertaler „Tirtl"	Euro 12,50
Rinderkraftbrühe mit Tiroler Speckknödel	Euro 12,50
Pustertaler Käse Pressknödel (Geschmolzene Butter - Parmesan)	Euro 14,50
Spinat "Spätzle" (Sahne - Schinken)	Euro 13,00
Pustertaler "Schlutzkrapfen" (Nussbutter – Parmesan – Schnittlauch)	Euro 14,90
Wienerschnitzel vom Kalb (Sautierte Kartoffeln oder Pommes - Gemüse)	Euro 29,00
Pustertaler Apfelküchlein (Vanillesauce)	Euro 12,00
Gedeck (Hausgemachtes Brot – Grissini – Buttervariation)	Euro 2,50 / Person