



PANORAMA RESTAURANT

Menù | Menu



CAMANEL
MOTTOLINO 2360M

Indice | *Index*

- 4 **Per Iniziare** | *To Start*
- 5 **La Nostra Griglia** | *Our Grill*
- 6 **Da Condividere** | *To Share*
- 7 **Contorni** | *Side Dish*
- 9 **Lista Allergeni** | *Allergens List*



Per Iniziare | To Start

**TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI LOCALI ACCOMPAGNATI DA
CONFETTURE E MIELE** (PER 2 PERSONE) € 26.00

LOCAL CHEESE AND COLD CUTS BOARD SERVED WITH JAMS AND HONEY
(FOR 2 PEOPLE)



BRESAOLA CON RUCOLA, GRANA E LIMONE € 12.00

BRESAOLA WITH ROCKET SALAD, GRANA CHEESE AND LEMON



SCIATT VALTELLINESI E CICORINO € 12.00

TYPICAL SCIATT FROM VALTELLINA AND CHICORY



**MINI PANE TOSTATO CON ROAST BEEF AFFUMICATO, MAIONESE
AL RAFANO E CIPOLLA CROCCANTE** € 12.00

MINI TOASTED BREAD WITH SMOKED ROAST BEEF, HORSERADISH MAYO
AND CRISPY ONION



**CUBETTI DI POLENTA DORATI CON SALSA AL FORMAGGIO AL
TARTUFO E MIELE DI CASTAGNO** € 10.00

GOLDEN POLENTA CUBES WITH TRUFFLE CHEESE SAUCE AND CHESTNUT
HONEY



La Nostra Griglia | Our Grill

FIorentina Rosolata e servita su tagliere caldo con sale affumicato € 8.00 / 100g

T-BONE STEAK SEARED AND SERVED ON A HOT BOARD WITH SMOKED SALT

COSTATA CON CROSTA CARAMELLATA E CUORE TENERISSIMO € 7.00 / 100g

RIBEYE STEAK WITH CARAMELIZED CRUST AND TENDER HEART

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO € 28.00

SLICED BEEF TAGLIATA WITH ROCKET, GRANA FLAKES AND BALSAMIC REDUCTION



COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA, GLASSATE AL MIELE ED ERBE ALPINE € 25.00

SLOW-COOKED PORK RIBS, GLAZED WITH HONEY AND ALPINE HERBS



ARROSTICINI ABRUZZESI GRIGLIATI, SERVITI CON PANE CALDO E OLIO ALLE ERBE € 22.00

TRADITIONAL ABRUZZESE LAMB SKEWERS GRILLED OVER OPEN FLAME, SERVED WITH WARM BREAD AND HERB OIL



AGGIUNGI IL TUO TOCCO: SCEGLI LA TUA SALSA CAMANEL PREFERITA PER ACCOMPAGNARE LA GRIGLIA + €1.50

ADD YOUR FLAVOR: CHOOSE YOUR FAVORITE CAMANEL SAUCE TO PAIR WITH YOUR GRILL

SALSA CHIMICHURRI ALPINA

ISPIRATA ALL'ARGENTINA, CON PREZZEMOLO, TIMO DI MONTAGNA, AGLIO E OLIO D'OLIVA.
ALPINE-STYLE CHIMICHURRI WITH PARSLEY, MOUNTAIN THYME, GARLIC AND OLIVE OIL.

CAMANEL FIRE SAUCE

LA NOSTRA SALSA SIGNATURE: PICCANTE E AFFUMICATA, CON PEPPERONCINO, MIELE DI MONTAGNA E PAPRIKA.

OUR SIGNATURE SPICY & SMOKY SAUCE WITH CHILI, MOUNTAIN HONEY AND PAPRIKA.

BBQ AFFUMICATA

RICCA, DOLCE E INTENSA — CON NOTE DI POMODORO, FUMO E SPEZIE ALPINE.
RICH AND SMOKY BBQ SAUCE WITH ALPINE WOOD AROMA.

MAIONESE AL TARTUFO

DELICATA E PROFUMATA, PERFETTA CON LE PATATE O LA CARNE ALLA BRACE.
TRUFFLE MAYO — CREAMY AND AROMATIC, IDEAL WITH FRIES OR GRILLED MEAT.



Da Condividere

To Share

TAGLIERE CAMANEL FIRE BOARD (PER 2 PERSONE) € 68.00

COSTATA, SALSICCIA ARTIGIANALE E COSTINE GLASSATE AL MIELE E ROSMARINO, SERVITE SU TAGLIERE CALDO CON PATATE ARROSTO, VERDURE GRIGLIATE E SALSE ALPINE

RIBEYE, HOMEMADE SAUSAGE AND HONEY-GLAZED RIBS, SERVED ON A SIZZLING WOODEN BOARD WITH ROASTED POTATOES, GRILLED VEGETABLES AND ALPINE SAUCES



TOMAHAWK EXPERIENCE (PER 3 PERSONE) € 78.00

IL RE DELLA GRIGLIA: TOMAHAWK SCOTTATO ALLA FIAMMA E SERVITO GIÀ AFFETTATO, CON BURRO AL ROSMARINO, MAIS GRIGLIATO E SALSA CHIMICHURRI

THE KING OF THE GRILL: TOMAHAWK STEAK FLAME-SEARED AND CARVED TO SHARE, WITH ROSEMARY BUTTER, GRILLED CORN AND CHIMICHURRI SAUCE



FIRE & SMOKE PLATTER (PER 4 PERSONE) € 82.00

COSTINE AFFUMICATE, TAGLIATA DI MANZO, SALSICCIA PICCANTE E PANCETTA CROCCANTE, SERVITE CON PATATE ALPINE, MAIS ARROSTO E SALSA BBQ PICCANTE AL PEPERONCINO AFFUMICATO

SMOKED RIBS, SLICED BEEF, SPICY SAUSAGE AND CRISPY PANCETTA, SERVED WITH ALPINE POTATOES, ROASTED CORN AND SPICY BBQ SAUCE WITH SMOKED CHILI



MOUNTAIN FONDUE EXPERIENCE (PER 4 PERSONE) € 45.00

CREMA CALDA DI FORMAGGI D'ALPE SERVITA IN GHISA FUMANTE, CON PANE GRIGLIATO, PATATE AL FORNO E VERDURE DI MONTAGNA DA INTINGERE

HOT ALPINE CHEESE FONDUE SERVED BUBBLING IN CAST IRON, WITH GRILLED BREAD, BAKED POTATOES AND MOUNTAIN VEGETABLES FOR DIPPING.



Contorni

Side Dish

PATATINE CROCCANTI CON SALE AL ROSMARINO € 8.00
CRISPY FRIES WITH ROSEMARY SALT

MIX COLORATO DI VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE € 9.00
COLORFUL MIX OF SEASONAL GRILLED VEGETABLES

POLENTA CON BURRO E FORMAGGIO € 8.00
RUSTIC BUCKWHEAT POLENTA WITH BUTTER AND CHEESE



PANINI SOFFICI, GRIGLIATI E AL BURRO D'AGLIO € 7.00
SOFT GRILLED BREAD ROLLS WITH GARLIC BUTTER



PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLE ERBE E PEPERONCINO € 8.00
GRILLED CORN ON THE COB WITH HERB BUTTER AND CHILI





Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

For information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances of any kind, please speak to our restaurant staff.



Allergeni | Allergens

	GLUTINE GLUTEN
	CROSTACEI SHELLFISH
	UOVA EGGS
	PESCE FISH
	ARACHIDI PEANUTS
	SOIA SOY
	LATTICINI DAIRY PRODUCTS
	SEDANO CELERY
	FRUTTA SECCA / A GUSCIO NUTS
	SENAPE MUSTARD
	SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS
	ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHUR DIOXIDE
	LUPINI LUPIN BEANS
	MOLLUSCHI MOLLUSCS
	VEGETARIANO VEGETARIAN
	SENZA GLUTINE GLUTEN FREE
	SENZA LATTOSIO LACTOSE FREE

@camanel2360



Ricorda di lasciare un feedback sulla tua esperienza!

Give us a feedback on your experience!

