



## UNSERE VORSPEISEN

Verkostung von Südtiroler Käse: Auswahl an Kuh- und Ziegenkäse, begleitet von einer  
Verkostung von Marmelade, Honig und Obstmostarda

€ 18,00



Carpaccio aus marinierter und geräucherter Forelle mit gemischtem Feldsalat, Rote Beete,  
Soja-Mayonnaise und schwarzem Johannisbeerkaviar

€ 18,00



Aufschnittplatte vom Bauernhof, serviert mit Bergbutter, Meerrettichcreme, Gewürzgurken  
und süß-saurem Gemüse

€ 16,00



In Zuckerlösung trocken mariniertes Lachs-Carpaccio mit Eskariol, Taggiasca-Oliven,  
knusprigem Joghurt und Rhododendronhonig

€ 23,00



Bufalo tonnato auf meine Art: mariniertes Büffelcarpaccio mit Thunfischmousse und  
Gewürzgurken, Rucola, Kapernfrüchten, hartgekochtem Wachtelei und Zitronen-Pfeffer-

Perlage

€ 19,00





## UNSERE SUPPEN UND SALATE

Burrata in Panzanella: Rucolasalat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Tropea-Zwiebeln, Croutons, Burratina, Basilikum und nativem Olivenöl extra

€ 14,00



Knuspriger Salat: gemischter Salat, knusprige Hähnchenstreifen nach Mailänder Art, Speck, Kirschtomaten und Joghurtsauce

€ 14,00



Linsensuppe mit Speckbällchen und Parmesanchips

€ 13,00



Kichererbsensuppe mit Tintenfisch nach Luciana-Art und Rosmarinöl

€ 14,00



Cremesuppe aus violetten Karotten mit Crème fraîche, Haselnussöl und gerösteten Kürbiskernen

€ 13,00



Zwiebelsuppe mit Schwarzbrotcroutons und überbackenem Käse

€ 13,00





## UNSERE TARTAR-GERICHTE

Mediterran: Rinderhackfleisch, Olivenöl, Taggiasca-Oliven, Creme aus apulischer Burrata, Confit-Kirschtomaten und Rübenkraut in Kochöl (leicht scharf)  
€ 24,50



Hirsch: leicht lauwarmer Hirschhackbraten, mariniert in Himbeeressig, mit Honig-Kastanien und Kaffeegel  
€ 25,50



Tirolese: Hackbraten aus lokalem Rindfleisch mit Mini-Käse-Rösti, mit Maltodextrin eingedicktem Olivenöl und saurer Sauce  
€ 24,00



Klassisch: Rindfleisch-Tartar, Kapern, Olivenöl, Senf, Mayonnaise mit geröstetem Sesam und Grapefruit-Kaviar  
€ 25,50



Sensorisch: Rindfleisch-Tartar, Mandelcreme, Haselnussöl, dunkle Schokoladenerde und gesalzene Karamellkugel  
€ 25,50



Vegetarisch: Tartar aus gekochten Rüben, Schnittlauch, Joghurt, Olivenöl-Erde und weißer Schokolade  
€ 23,00





## UNSERE MEERESFRÜCHTE-TARTAR

Lachs: Tartar aus in Zuckerlösung mariniertem Lachs, Erdbeeren mit Minze und Gin und Balsamico-Perlen

€ 25,00



Rote Garnele: Tartar aus roten Garnelen, Gazpacho aus Orangen, Himbeeren und Yuzu-Kaviar

€ 26,00



Tintenfisch: Tintenfischtartar mit leicht scharfen Friarielli, Burrata-Stückchen und Chiliperlen

€ 24,00



Rosa Garnele: Tartar aus rosa Garnelen, Mango mit Zitronen-Pfeffer-Perlage

€ 25,00





## UNSERE ERSTEN GÄNGE

Drei Knödel (Spinat, Käse und Speck) mit zerlassener Butter, Parmesan und Schnittlauch  
oder in Gemüsebrühe  
€ 15,00



Knödel all'amatriciana: Tomaten-Brotknödel mit Guanciale und karamellisierten Zwiebeln,  
serviert mit Tomatencreme und knusprigem Pecorino  
€ 16,00



Tagliolini aus frischer Eiernudel, gebraten mit Rübenkrautcreme, knusprigem Guanciale,  
Stracciatella und Crumble aus kantabrischem Sardellenbrot  
€ 18,00



Garganelli aus frischer Pasta mit Käse, Pfeffer, Steinpilzen, Speck und gerösteten  
Haselnüssen  
€ 16,00



Spätzle schwarz und weiß (weiße mit Ei und dunkle mit Kakao) mit Hirschragout und  
Heidelbeeren  
€ 16,00



Tortelli aus frischer Pasta, gefüllt mit Tintenfisch und Kartoffeln nach Genueser Art, glasiert  
mit Butter und Zwiebeln, Tomatenconfit und Burrata-Creme  
€ 18,00





\*

1 Jahr gereifter Acquerello-Reis, cremig gerührt mit Vanille, Carpaccio vom Büffel, Tomaten-Umami und getrockneten Taggiasca-Oliven  
25,00 €

\*

Tiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Kartoffeln gebraten mit Butter vom Bauernhof und Salbeisauce  
€ 17,00

\*

Eiernudel-Cappellacci gefüllt mit Wildfleisch, gebraten mit Butter und Thymian, mit in Wermut eingeweichten getrockneten Aprikosen und knusprigen Himbeeren  
€ 18,00





## UNSERE HAUPTGERICHTE

Geschnittenes Rindfleisch aus lokaler Produktion mit Rucola, Kirschtomaten, Bratkartoffeln und Grana-Käse

€ 30,00

\*

Kaninchenfilet in Porchetta, bei niedriger Temperatur gegart und in der Pfanne mit Steinpilzen, Karotten und gebratener Knochensauce gebräunt

€ 26,00

\*

Hirschfilet mit wildem Chicorée, gebraten mit Sardellen und Orange, Kakaosauce und gegrillten Heidelbeeren

€ 29,00

\*

Knusprige Tintenfischtentakel mit Feldsalat, Kirschtomaten, Burratina und Zitronenschale

€ 26,00

\*

Knusprige Stockfischperlen mit Limettenaroma, karamellisierten roten Zwiebeln, Eskariolblättern, Taggiasca-Oliven und Pistazien

20,00 €

\*

Vegetarisch: Kohl-Apfel-Salat, vegetarischer Burger, Spiegelei und saure Sauce





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## KINDERMENÜ

Pasta mit Tomatensoße, Fleischragout oder Pesto

€ 8,00



Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße, Fleischragout oder Pesto

€ 9,00



Pasta mit Sahne und Schinken

€ 8,50



Kartoffelgnocchi mit Speck-Amatriciana

€ 9,00



Paillard vom Truthahn mit Pommes frites

€ 10,00



Milanese vom Truthahn mit Pommes frites

€ 12,00



Hamburger mit gemischtem Salat oder Pommes frites

€ 10,00







Klassische Würstchen mit Pommes und Tomaten

RESTAURANT

€ 9,00



## UNSERE DESSERTS

Klassischer Tiroler Apfelstrudel serviert  
mit Vanilleeis und Beerenfruchtsauce

€ 9,50



Warmer Schokoladenkuchen (Criollo 75 %)  
mit weichem Kern und frischen Waldbeeren

€ 12,00



Südtirol: Karamellisierte Äpfel, Haselnuss-Crumble, Butter-Haselnuss-Eis, Honig-Karamell,  
Zimt-Ingwer-Mousse, Zitronen-Yuzu-Gel

€ 13,00



Schneeflocke: Mandelbiskuit, Litschi, Himbeer-Yuzu-Kompott, Ricotta-Eis,  
Mascarponecreme, Himbeer-Opaline

€ 13,00



Schokolade, Orange und Kaffee: Kaffee-Brownie, Schokoladen-Orangen-Creme,  
Orangengelee, Kokosnuss-Sorbet und Rumkristalle

€ 13,00



Kastaniensoufflé mit Ricotta-Eis und Karamell

€ 11,50





Erdnuss-Brownie: Haselnussbutter-Eis, Haselnuss-Crumble, gesalzenes Karamell, Chantilly-Creme und Schokoladensauce

VILLAMADONNA

RESTAURANT

BAR



Frische Obstkomposition auf dem Teller

7,50 €



Becher mit frischen Waldfrüchten

8,50 €



Hausgemachtes Eis und Sorbets

4,50 €

