



I NOSTRI ANTIPASTI

Degustazione di formaggi altoatesini: selezione di formaggi vaccini e caprini accompagnati da degustazione di confettura, miele e mostarde di frutta

€ 18,00



Carpaccio di trota marinata e affumicata con misticanza di campo, barbabietola, maionese alla soia e caviale di ribes nero

€ 18,00



Tagliere di salumi del maso servito con burro di montagna, crema di rafano, cetriolini e verdure in agrodolce

€ 16,00



Salmone marinato a secco in soluzione zuccherina, scottato in padella con crumble di olive nere, crema acida alle erbe e sfere di Yuzu e timo

€ 23,00



Bufalo tonnato a modo mio: carpaccio di bufalo marinato con mousse di tonno e cetriolini, rucola, frutto del capperio, uovo di quaglia sodo e perlage di limone e pepe

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE NOSTRE INSALATE

Burrata in panzanella: insalatina di rucola con pomodorini, cetrioli, cipolla rossa di tropea, crostini di pane, burratina, basilico e olio evo

€ 14,00



Insalata croccante: insalata misticanza, straccetti di pollo croccanti alla milanese, speck, pomodorini e salsa yogurt

€ 14,00



Lasagnetta di bresaola: bresaola con misticanza di campo, mango, grana croccante e sfera di mango acidulo

€ 14,00



Poke mediterranea: riso con salmone marinato, cetrioli, mais, frutta, pomodorini, mozzarelline, olive e semi di girasole

€ 14,00



Manzo: carpaccio di Black Angus con rucola, scaglie di grana, glassa al balsamico e olio di oliva

€ 14,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE NOSTRE TARTARE

Mediterranea: battuto di manzo, olio d'oliva, olive taggiasche, crema di burrata pugliese, pomodorini confit e cime di rapa in olio cottura (leggermente piccante)

€ 24,50



Cervo: battuto di cervo marinato, aceto di lamponi, sale rosa affumicato, mango, olio d'oliva e sfera di lamponi

€ 25,50



Tirolese: battuto di manzo locale con mini rosti al formaggio, olio d'oliva soffiato e salsa acida

€ 24,00



Classica: battuto di manzo, capperi, olio d'oliva, senape, maionese al sesamo tostato e caviale di pompelmo

€ 25,50



Sensoriale: battuto di manzo, crema di mandorle, olio alle nocciole, terra al cioccolato fondente e sfera al caramello salato

€ 25,50



Salmone: tartare di salmone marinato in soluzione zuccherina, fragole alla menta e gin e aceto balsamico grattugiato

€ 25,00



Vegetariana: tartare di barbabietole cotte, erba cipollina, yogurt, meringa vegana di cipolle e olio alle erbe

€ 23,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I NOSTRI PRIMI PIATTI

Tris di canederli (spinaci, formaggio e speck) con burro fuso, Parmigiano, erba cipollina
oppure in brodo vegetale

€ 15,00



Tagliolini di pasta fresca all'uovo saltati con funghi champignon e funghetti di bosco, salsa di
mirtilli e speck d'oca

€ 18,00



Garganelli di pasta fresca con crema di carciofi, olive taggiasche, acciughe del cantabrico e
capperi

€ 16,00



Spätzle tirolesi con ragù di selvaggina, julienne di rucola e pomodorini semi dry

€ 16,00



Tortelli di pasta fresca ripieni alla genovese di polpo e patate, glassati con burro e cipolla,
pomodorino confit e crema di burrata

€ 18,00



Riso selezione Acquerello invecchiato 1 anno mantecato al limone dolce con emulsione di
basilico in perle, gamberi scottati e gelato di bufala

€ 25,00



Schlutzkräpfen tirolesi ripieni di spinaci e patate
saltati con burro del maso e salsa alla salvia

€ 17,00



Cappellacci di pasta all'uovo ripieni di ragù di cinghiale, jus di manzo, asparagi e scaglie di
pecorino

€ 18,00





I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo locale ribeye con rucola, pomodorini, patate saltate e Grana

€ 30,00



Filetto di coniglio alla milanese (impanato e fritto) con crema di carote, porcini e chips di patata viola

€ 26,00



Filetto di cervo con cicoria selvatica, saltata con acciuga e arancia, salsa al cacao e mirtilli alla brace

€ 29,00



Tentacoli di polpo croccante con insalatina di campo con pomodorini, burratina, e zeste di limone

€ 26,00



Baccalà croccante profumato al lime con cipolla rossa al lampone, dressing al basilico e perlage di nocciole piemonte

€ 20,00



Vegetariano: insalatina di cavolo cappuccio e mela, burger vegetariano, uovo all'occhio di bue e salsa acida

€ 19,00





MENU BAMBINI

Pasta al pomodoro, ragù di carne o pesto

€ 8,00

*

Gnocchi di patate al pomodoro, ragù di carne o pesto

€ 9,00

*

Pasta panna e prosciutto

€ 8,50

*

Gnocchi di patate all'amatriciana di speck

€ 9,00

*

Paillard di tacchino con patatine fritte

€ 10,00

*

Milanese di tacchino con patatine fritte

€ 12,00

*

Hamburger con insalatina mista o patatine fritte

€ 10,00

*

Wüstel classici con patatine fritte e pomodori

€ 9,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I NOSTRI DESSERT

Strudel classico tirolese alle mele servito
con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti rossi
€ 9,50



Tortino caldo di cioccolato fondente (Criollo 75%)
con cuore morbido e frutti di bosco freschi
€ 11,50



Tarta Tatin di mele rivisitata: crumble alle mandorle con mele caramellate alla cannella e burro salato, gelato alla vaniglia e salsa alla crema inglese e marsala
€ 12,00



Orientale: cremoso al cioccolato fondente con bavarese al miso salato, gelato al riso basmati, brownie e croccantino al riso e passion fruit
€ 13,00



Millefoglie trasparente di zucchero: cremoso al pistacchio, cremoso allo zafferano, sorbetto al mango e frangipane al pistacchio
€ 13,00



Soufflé alla nocciola con gelato al burro nocciola
€ 11,50



Nascondino: mousse alla vaniglia con composta di lamponi e Yuzu, frangipane alle mandorle, gelato al mascarpone, crispy di lampone e velo di lamponi
€ 13,00



Composizione di frutta fresca al piatto
€ 7,50



Coppa di frutti di bosco freschi
€ 8,50



Gelati e sorbetti della casa
€ 4,50

