



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I NOSTRI ANTIPASTI

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

€ 19,00



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

€ 18,00



Carpaccio di Salmone marinato a secco in soluzione zuccherina, con scarola, olive taggiasche, yoghurt croccante e miele di Rododendro

€ 23,00



Polpo alla catalana con crema di patate, pomodorini, arance, frutto del capperro, foglie di menta e cipolla rossa

€ 23,00



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

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE NOSTRE INSALATE COMPLETE

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

€ 15,00



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

€ 15,00



Black Angus: carpaccio di black Angus, rucola, scaglia di grana, olio di oliva e glassa al balsamico

€ 16,00



Salmon: cubetti di salmone marinati in soluzione zuccherina, rucola, more, pesche e formaggio caprino

€ 16,00



Bresaola: bresaola, rucola, pomodorini, noci, pere e olio d'oliva

€ 15,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE NOSTRE TARTARE DI TERRA

Mediterranea 2.0: battuto di manzo, olio d'oliva, burrata pugliese, zeste di limone, cime di rapa in olio cottura (leggermente piccanti) e tarallo sbriciolato

€ 25,00



Bosco Rosso: battuto di cervo marinato e affumicato, pepe nero della foresta, aceto di lamponi, formaggio caprino e pistacchi

€ 26,00



Tirolese: battuto di manzo, olio evo, aceto di mele, porcini trifolati, mela a cubetti, petali di tartufo estivo e semi di zucca tostati

€ 26,00



Equilibrio di sapori: battuto di manzo, pandolce tostato, cremoso di formaggio alla soia, sesamo bianco e nocciola del Piemonte grattugiata

€ 25,50



Tartare Zen: battuto di manzo Wagyu, olio di sesamo tostato, soia, sesamo nero, aceto di riso, maionese wasabi, cetriolo fresco e alga fritta

€ 27,00



Botanica: battuto di manzo, gin, lime, pepe rosa, olio d'oliva, noci pecan e mango

€ 25,50



Bourbon Smoky: battuto di manzo, sale affumicato, Bourbon, olio d'oliva, cipolla rossa, massa di cacao 96% e balsamico invecchiato

€ 25,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE NOSTRE TARTARE DI MARE

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

€ 25,00



Gambero rosso: tartare di gambero rosso, gazpacho di arance, lamponi e finto caviale di Yuzu

€ 26,50



Seppiolina: tartare di seppiolina con friarielli leggermente piccanti, stracciata di burrata e perle di peperoncino

€ 25,00



Gambero rosa: tartare di gambero rosa, mango con perlage di limone e pepe

€ 25,50



Patate: patate, gamberi scottati, cipollina, maionese al lime, olio di zucca e semi di zucca tostati

€ 25,00





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



Canederli alla crema di olive dolci e mortadella di suino nero su salsa di pomodoro,
stracciatella di bufala e pistacchi

€ 16,00



Tagliolini di pasta fresca all'uovo con ragù di cervo in salmì e lamponi essiccati

€ 18,00



Garganelli di pasta fresca con cacio, pepe, porcini, speck e nocciole tostate

€ 16,00



Spätzle tirolesi all'uovo con ragù di costine di maialino e verdure e croste di parmigiano
croccante

€ 16,00



Tortelli di pasta fresca ripieni di pesce spada e olive taggiasche, saltati con burro al lime,
crema di burrata e fiori eduli

€ 18,00



Riso selezione Acquerello invecchiato 1 anno mantecato all'umami di gamberi, asparagi,
mousse di bufala e zeste di limone

€ 25,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



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

€ 17,00

*

Cappellacci di pasta all'uovo ripieni di gulasch di coniglio, fondo di cottura e fonduta di Brie

€ 18,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I NOSTRI SECONDI PIATTI

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

€ 30,00



Roll di coniglio lardato cotto a basse temperature rosolato in padella con carote al burro, la sua crocchetta, maionese al lime e salsa di ossa arrosto

€ 27,00



Filetto di cervo con cime di rapa all'acciuga del cantabrico, more bruciate, pinoli tostiti e ristretto di mosto d'uva cotto

€ 29,00



Tentacoli di polpo croccante con insalatina alla Luciana e burratina

€ 26,00



Filetto di manzo locale Alto Adige con funghi porcini saltati e fonduta di formaggio Brie

€ 32,00



Perle di baccalà croccante su salsa alla puttanesca, peperone crusco, frutto del capperone e fiori eduli

€ 23,00



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

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



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

*

Würstel 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
€ 12,00



Sacher 2.0: biscuit al cioccolato, composta e gel di albicocche, cremoso al cioccolato
fondente, vellutata di mandorle, pralinato alle mandorle, crispy di albicocche e gelato alla
mandorla salata
€ 14,00



Passione esotica: frangipane al cocco, sorbetto mango e passion fruit, mousse al cocco,
confit di mango, meringa mango e yuzu, crispy lime.
€ 14,00



Banana pop: brownie alla banana cioccolato fondente e frutta secca, cremoso alle arachidi,
gelato al pop corn, salsa al cioccolato fondente, crumble arachidi e gruè di cacao, pop corn
caramellati
€ 14,00



Soufflè al pistacchio con cuore di lamponi, pralinato di nocciole e gelato al mascarpone
€ 12,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



Nascondino: frangipane alla nocciola, mousse alla vaniglia, confit di lamponi e yuzu, gelato al mascarpone, velo ai lamponi, lamponi crispy

€ 13,50

*

Composizione di frutta fresca al piatto

€ 7,50

*

Coppa di frutti di bosco freschi

€ 8,50

*

Gelati e sorbetti della casa

€ 4,50

*alcuni dei nostri prodotti presenti nel menù sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

