



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE VORSPEISEN

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

Verkostung von Marmelade, Honig und Obstmostarda

€ 19,00



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

€ 18,00



In Zuckerlösung trocken mariniertes Lachs-Carpaccio mit Eskariol, Taggiasca-Oliven,

knusprigem Joghurt und Rhododendronhonig

€ 23,00



Oktopus nach katalanischer Art mit Kartoffelcreme, Kirschtomaten, Orangen,
Kapernfrüchten, Minzblättern

und roten Zwiebeln

€ 23,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



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

Perlage

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE SALATE

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

€ 15,00



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

€ 15,00



Black Angus: Black-Angus-Carpaccio, Rucola, Parmesan, Olivenöl und Balsamico-Glasur

€ 16,00



Lachs: in Zuckerlake marinierte Lachswürfel, Rucola, Brombeeren, Pfirsiche und Ziegenkäse

€ 16,00



Bresaola: Bresaola, Rucola, Kirschtomaten, Walnüsse, Birnen und Olivenöl

€ 15,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE TARTAR-GERICHTE

Mediterranea 2.0: Rinderhackfleisch, Olivenöl, Burrata aus Apulien, Zitronenschale, Rübenblätter in Kochöl (leicht scharf) und zerbröckelter Tarallo

€ 25,00



Bosco Rosso: mariniertes und geräuchertes Hirschhackfleisch, schwarzer Waldpfeffer, Himbeeressig, Ziegenkäse und Pistazien

€ 26,00



Tirolese: Rindertartar, Olivenöl extra, Apfelessig, in Butter angebratene Steinpilze, Apfelwürfel, Sommertrüffelblättchen und geröstete Kürbiskerne

€ 26,00



Equilibrio di sapori: Rindertartar, geröstetes Pandolce, cremiger Sojakäse, weißer Sesam und geriebene Haselnüsse aus dem Piemont

€ 25,50



Zen-Tartar: Wagyu-Rindfleisch-Tartar, geröstetes Sesamöl, Sojasauce, schwarzer Sesam, Reisessig, Wasabi-Mayonnaise, frische Gurke und frittierte Algen

€ 27,00



Botanica: Rinderhackfleisch, Gin, Limette, rosa Pfeffer, Olivenöl, Pekannüsse und Mango

€ 25,50



Bourbon Smoky: Rinderhackfleisch, geräuchertes Salz, Bourbon, Olivenöl, rote Zwiebel, Kakaomasse 96 % und gereifter Balsamico

€ 25,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



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

€ 26,50



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

€ 25,00



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

€ 25,50



Kartoffeln: Kartoffeln, kurz angebratene Garnelen, Frühlingszwiebeln, Limetten-Mayonnaise, Kürbisöl und geröstete Kürbiskerne

€ 25,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE ERSTEN GÄNGE

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

€ 15,00



Knödel mit süßer Olivencreme und Mortadella vom schwarzen Schwein auf Tomatensauce,
Büffel-Stracciatella und Pistazien

€16,00



Frische Eiernudeln (Tagliolini) mit Hirschragout und getrockneten Himbeeren

€ 18,00



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

€ 16,00



Tiroler Eierspätzle mit Ragout aus Spanferkelrippchen, Gemüse und knusprigen
Parmesankrusten

€ 16,00



Tortelli aus frischem Teig, gefüllt mit Schwertfisch und Taggiasca-Oliven, in Limettenbutter
geschwenkt, mit Burrata-Creme und essbaren Blüten

€ 18,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



*

Ausgewählter Acquerello-Reis, 1 Jahr gereift, mit Garnelen-Umami, Spargel,
Büffelmozzarella-Mousse und Zitronenzesten verfeinert

€ 25,00

*

Tiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Kartoffeln gebraten mit Butter vom Bauernhof
und Salbeisauce

€ 17,00

*

Cappellacci aus Eiernudelteig, gefüllt mit Kaninchengulasch, Kochsud und Brie-Fondue

€ 18,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUPTGERICHTE

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

€ 30,00



Rollen von weicher Kaninchen, bei niedriger Temperatur gekocht, gebraten in einer Pfanne mit Butterkarotten, seiner Krokette, Mayonnaise mit Limette und gerösteter Knochensauce

€ 27,00



Hirschfilet mit kantabrischen Sardellenknospen, verbrannten Brombeeren, gerösteten Pinienkernen und gekochtem Traubenmost

€ 29,00



Knusprige Oktopus-Tentakel mit Salat und Burratina

€ 26,00



Südtiroler Rinderfilet mit Porcini-Pilzen und Brie-Käse-Fonduta

€ 32,00



Knusprige Kabeljauperlen auf Puttanesca-Sauce, Paprikaschote, Kapernfrucht und Blüten

€ 23,00



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

€ 19,00





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 frites und Tomaten

€ 9,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE DESSERTS

Klassischer Tiroler Apfelstrudel serviert
mit Vanilleeis und Beerenfruchtsauce

€ 9,50



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

€ 12,00



Sacher 2.0: Schokoladen-Biscuit, Aprikosenkompott und -gel, cremige dunkle Schokolade,
Mandel-Vellute, Mandelpraline, Aprikosen-Crispy und ein Salatmandel-Eis

€ 14,00



Passione esotica: Kokosnuss-Frangipane, Mango- und Passionsfrucht-Sorbet, Kokos-
Mousse, Mango-Confit, Mango-Yuzu-Meringue, knusprige Limette

€ 14,00



Banana Pop: Brownie mit Banane, dunkler Schokolade und getrockneten Früchten, cremig
mit Erdnüssen, Popcorn-Eis, dunkle Schokoladen-Sauce, Erdnuss- und Kakaocrumble,
karamellisierter Popcorn

€ 14,00



Pistazien-Soufflé mit Himbeerherz, Haselnuss-Praline und Mascarpone-Eis

€ 12,00



Nascondino: Haselnussbrot, Vanille-Mousse, Himbeer- und Yuzu-Confit, Mascarpone-Eis,
Himbeerschleier, knusprige Himbeeren

€ 13,50





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



*

Frische Obstkomposition auf dem Teller
€ 7,50

*

Becher mit frischen Waldfrüchten
€ 8,50

*

Hausgemachtes Eis und Sorbets
€ 4,50

* Einige der Gerichte auf unserer Speisekarte werden schockgefroren

