



RESTAURANT BAR

HOTEL VILLA MADONNA

... E BUON APPETITO!



Gentile Cliente,
con piacere La salutiamo e La ringraziamo
per aver scelto il nostro Ristorante.

Le auguriamo fin d'ora un piacevole momento conviviale
in compagnia di persone a Lei care.

A Lei presentiamo il nostro menù con la speranza
di accontentare a pieno i suoi gusti.

Le ricordiamo che le materie prime da noi selezionate
sono rigorosamente locali, provenienti da coltivazioni
e allevamenti di natura biologica:
le carni ed i salumi da un Maso della Val Venosta,
la selezione di formaggi direttamente
da un Caseificio d'alta quota in Val Pusteria,
la frutta e la verdura dagli orti e dai campi coltivati nei paesi limitrofi.

Desideriamo inoltre informarLa che le nostre specialità
sono preparate e cotte al momento;
esse richiedono pertanto qualche attimo d'attesa
per permetterci di poterLa deliziare al meglio.

Tutti i piatti del menù possono essere richiesti anche senza glutine.

Rinnovando il nostro grazie, Le auguriamo buon appetito!

Lo staff del Ristorante Villa Madonna



CARTA RISTORANTE

I NOSTRI ANTIPASTI

Involtini di gamberi di fiume farciti alla crema di bufala
su gazpacho freddo di pomodoro e sfoglie di fragole

Tartare di manzo alla tirolese (patate e mela) battuta a coltello
con uovo di quaglia croccante e gelato fior di capperi

Tagliere del Maso
Affettato di speck, lonza al pepe, salamino Kaminwurz,
cetrioli agrodolci e mousse di rafano

Selezione di formaggi altoatesini con composta di frutta fatta in casa,
baguette alle noci e frutti di bosco

Doppio carpaccio di pesce (salmone e salmerino alpino)
marinato al sale bilanciato
con sbrisolona di Trentingrana e insalatina di mango

Terrina di manzo farcita con bieta, speck, formaggio Ortler
su parmentier di asparagi verdi e tartufo estivo



anche senza glutine e senza lattosio



LE INSALATE

Caprese a modo mio
Mozzarella con crostini, riduzione di basilico
e crema fredda di pomodoro

Beef salad
Manzo alla griglia, rucola, radicchio, mandorle,
salsa bianca e scaglie di Grana

Crocante
Misticanza di campo, straccetti di pollo croccanti, speck arrosto,
pomodorino, tortillas e salsa yogurt

Frutta e verdure
Crauti, mele marinate, cetrioli, noci, semi di zucca e crème fraîche

Il polpo
Riso basmati, fagioli, pomodorini, polpo "CBT" rosolato in padella
e dressing al limone



anche senza glutine e senza lattosio

HOTEL VILLA MADONNA



LE NOSTRE PASTE FRESCHE

FATTE IN CASA

Schlutzkrapfen tirolesi (ripieni di spinaci e patate)
saltati al burro, Parmigiano e chiffonade di salvia

Tris di canederli (speck, spinaci, formaggio) in brodo o con burro fuso,
Parmigiano ed erba cipollina

Gnocchetti di gamberi di fiume con zuppetta di vongole
al profumo di anice stellato,
fondente di pomodoro e friarielli

Cappellacci di zucca mantovana con mostarda di mele alle mandorle
saltati al burro di pino mugo e crumble di amaretti

Risotto del bosco
Riso selezione Carnaroli mantecato ai finferli,
terra di bosco e coulis di lamponi

Spätzle alle ortiche con ragù di cinghiale,
polvere di pistacchio, emulsione di basilico
serviti in cialda di Grana

Crema di zucchine con code di gamberi e sesamo



anche senza glutine e senza lattosio

HOTEL VILLA MADONNA



I NOSTRI SECONDI PIATTI

Petto di quaglia "CBT" rosolato in padella su crema di patate viola,
foglie di misticanza e uova di quaglia al pankò

Agnello in doppia cottura
(costolette in crosta di erbe)
e reale brasato servito in tazza con spuma di Parmigiano)
accompagnato da patate saltate al timo

Filetto di cervo sfumato al Pinot nero con bieta,
cardoncelli e salsa di mirtilli rossi

Trancio di pesce spada laccato al miele su purea di melanzane,
uvetta sultanina, pinoli e gel di yuzu

Tagliata dell'Alpe con composta di cipolle rosse agrodolce,
scaglie di Grana e senape in grani

Orto a colori
Verdure di stagione cotte e crude, fiori eduli, verdure essiccate,
Tomini alla piastra e salsa guacamole



anche senza glutine e senza lattosio



I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

Strudel tradizionale di mele
accompagnato da gelato a scelta
e salsa di bosco

Brownie con zucca alla vaniglia, crema ganache al fondente
e ristretto caldo di amarene

Parfait di pistacchio croccante con salsa al cioccolato criollo (72%)
e meringa cotta al momento

Praliné di arachidi salati con cremoso di mascarpone,
amaretto e frutti di bosco

Composizione di frutta al piatto

Gelati e sorbetti fatti in casa



anche senza glutine e senza lattosio

HOTEL VILLA MADONNA

