



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

HOTEL VILLA MADONNA



## RESTAURANT BAR

### I NOSTRI ANTIPASTI

Tagliere dei salumi: speck, kaminwurzen, bresaola di suino,  
prosciutto del contadino,  
crema di rafano e burro di montagna



Degustazione di formaggi altoatesini: selezione di formaggi vaccini e caprini  
accompagnati da miele di bosco, confetture fatte in casa  
e perle al balsamico



Carpaccio di petto d'anatra marinato a secco  
con insalatina di patate e mandorle,  
maionese ai mirtilli e speck croccante



Sfoglia di polenta di Storo alla brace con baccalà,  
pomodorini semi dry e perle al pesto



Carpaccio di salmone marinato in soluzione zuccherina  
su insalatina di campo e mele  
con lamponi freschi e aceto balsamico grattugiato  
accompagnato da granita di vodka e lime





## RESTAURANT BAR

### LE INSALATE

Leggera: zuppa di pomodoro fredda, burratina, crostini all'olio e perle al pesto di basilico



Beef: carpaccio di roastbeef, rucola, pomodorini, scaglie di Grana e pop corn di patate



Croccante: insalatina mista, pollo croccante alla milanese, speck, pomodorini e salsa yogurt



Alpe: bresaola, misticanza, caprino, pinoli tostati e frutti di bosco



Vegan poke: riso, mais, fagioli, salsa teriyaki e tempeh



Gourmet: insalata cremosa di patate e scarola, gamberi saltati, crumble di taralli e perle di acciuga





## RESTAURANT BAR

### LE TARTARE

Sensoriale: battuto di manzo, olio d'oliva, salsa Worcester, brandy, tabasco, limone, cetrioli, capperi, cipollina, perle di acciuga, senape e tuorlo pastorizzato



Mediterranea: battuto di manzo, olio d'oliva, olive taggiasche, cipolla rossa di Tropea caramellata, pomodorini, crema di burrata pugliese e pane al limone



Speziata: battuto di manzo, cipollotto, maionese, senape, mostarda, nocciole tritate, fichi secchi, olio d'oliva, gruè di cacao, anice stellato e pepe rosa



Tirolese: battuto di manzo, capperi, olio d'oliva, senape, mela, speck, airbag di patate



Classica: battuto di manzo, capperi, olio d'oliva, senape, uova di quaglia al tegamino



Tartare di salmone: salmone salmistrato in soluzione zuccherina, insalatina di arance e finocchi, olio d'oliva soffiato, perlage di tartufo



Tartare vegana: trilogia di carote, topinambur dell'Alto Adige cotti a bassa temperatura, mela Golden, maionese alle mandorle e curry, perle di aceto balsamico

anche senza glutine e senza lattosio auch gluten - und laktosefrei gluten & lactose-free products available





## RESTAURANT BAR

### LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

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



Gnocchetti di patate pusteresi con crema di asparagi verdi,  
Graukäse, speck e cipollotto croccante



Tagliatelle di pasta all'uovo con crema di porcini,  
tartufo estivo in oliocottura e fonduta di robiola



Spätzle bianchi con ragù di salsiccia luganega  
serviti in crosta di Trentingrana



Tagliatelle di pasta all'uovo al cioccolato  
saltate con burro alla vaniglia bourbon,  
limone grattugiato e gamberi di fiume



Risotto selezione Carnaroli al cacio e pepe di gamberi  
con crumble al pistacchio di Bronte

anche senza glutine e senza lattosio auch gluten - und laktosefrei gluten & lactose-free products available





RESTAURANT BAR

## LE NOSTRE PASTE RIPIENE

Schlutzkrapfen ripieni di spinaci e patate con burro,  
salvia e julienne di Ortler



Cappellacci di zucca mantovana e mostarda senapata  
su fonduta di formaggio ubriaco (Lagrein)  
e briciole di amaretto



Ravioli di pasta verde ripieni di tartare di tonno,  
barbabietole e capperi su guazzetto di vongole,  
lime e pepe rosa



Quadrotti di pasta all'uovo ripieni di polenta di Storo e formaggio di malga  
su fondo di ragù di coniglio e olive taggiasche  
profumati al tartufo



Caramelle di pasta all'uovo striate verdi  
ripiene di patate e speck saltate con burro e timo



Agnolotti di pasta all'uovo al cacao ripieni di salsiccia tirolese  
e maialino nero dell'Alpe  
glassati con ristretto di ciliegie

anche senza glutine e senza lattosio auch gluten - und laktosefrei gluten & lactose-free products available







## RESTAURANT BAR

### I NOSTRI SECONDI PIATTI

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



Agnello in doppia cottura (scamone brasato a bassa temperatura  
e costolette croccanti)  
con composta di cipolla rossa e caprino



Carrè di cervo in crosta di castagne con patate arrosto,  
salsa al Porto e ciliegie



Morbido di guancia di manzo cotto a bassa temperatura (24 ore)  
con quadrotti di polenta alla brace e salsa alla vaccinara



Calamaro grigliato e polpo arrosto al rosso di barbabietole  
con insalatina di agrumi e gazpacho di pomodoro



Carrè di vitello croccante alla milanese  
con patate arrosto e funghi porcini



Verdure grigliate con tomino alla brace e perle di pesto





## RESTAURANT BAR

### I NOSTRI DESSERT

Strudel tipico tirolese alle mele accompagnato da gelato a scelta



Tortino caldo di cioccolato fondente (Criollo Madagascar 72%)  
con cuore morbido e frutti di bosco



Composizione di frutta fresca di stagione



Canederli di ricotta con cuore di nougat  
caramellati allo zucchero e cannella  
su salsa ai frutti rossi e gocce di yogurt



Soufflé di cioccolato bianco e pistacchio con fragole fresche



Profiterole di babà al rum con crema chantilly al limoncello  
e trucioli di cioccolato bianco



Mousse al cioccolato fondente con guazzetto di frutti di bosco  
e gelato all'aceto balsamico e Porto € 10,00



Gelati e sorbetti fatti in casa

anche senza glutine e senza lattosio auch gluten - und laktosefrei gluten & lactose-free products available



