



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

Carpaccio di salmone marinato in casa in soluzione zuccherina
con crostone di pane al burro, crudité
e salsa french dressing

*

Tagliata di tonno al sesamo con melone e salsa tzatziki

*

Tagliere del maso:
affettato di speck IGP, prosciutto del contadino, Kaminwurzen,
burro di malga, mousse di rafano e cetriolini

*

Degustazione di formaggi locali del Südtirol:
selezione vaccini e caprini accompagnati
da miele di bosco, mostarda di frutta e cipolla caramellata

*

Millefoglie di carne salada affumicata con rucola,
scaglie di trentingrana e peperoni agrodolci

*

Petto d'anatra marinato con insalatina di verdure fermentate,
balsamico e crema di caprino

*

Tartare di manzo dei pascoli dell'Alpe con pane ai semi tostato,
uovo di quaglia al tegamino e olio di oliva soffiato

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





RESTAURANT BAR

LE INSALATE

Estiva:

grano saraceno, verdure, tentacolo di polpo alla brace,
pomodorini e dressing allo yogurt

*

Beef:

carpaccio di roastbeef di manzo, rucola e pop-corn di patate

*

Leggera:

pappa al pomodoro fredda, burratina, crostini di pane e olio al basilico

*

Terra e mare:

riso freddo al dressing di olio e limone, nervetti di musetto,
gamberi rosolati e salsa al mais

*

Alpe:

bresaola, pomodorini, misticanza di campo, caprino,
lamponi freschi e pinoli

*

Croccante:

insalata mista, pollo croccante alla milanese, speck arrosto,
pomodorini e salsa yogurt

*

Maso:

verdure di stagione grigliate, pomodori
e tomino alla brace con 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 (speck, formaggio e spinaci)
in brodo
oppure al burro fuso con trentigrana ed erba cipollina

*

Spätzle all'uovo con ragù di capriolo,
bacon, porcini e tegoline di grana

*

Tagliolini di pasta all'uovo con crema di caprino,
cumino e polenta tostata

*

Gnocchetti di patate pusteresi alla carbonara di zucchine
con fiori di zucca e basilico

*

Risotto selezione carnaroli mantecato con crema di ortiche,
colatura di provola, luganega e zeste di limone candito

*

Tagliolini di pasta all'uovo al Lagrein con briciole di salsiccia,
ciliegie e tartufo estivo

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





RESTAURANT BAR

LE PASTE FRESCHE RIPIENE

Schlutzkrapfen tirolesi (patate e spinaci)
saltati al burro, salvia e julienne di Ortler



Ravioli ripieni di borragine e ricotta
con crema di arachidi al profumo di tartufo



Tortelli di pasta verde ripieni di formaggio di malga e olive taggiasche
con jus alla nocciola e airbag di speck



Bottoni di anatra con ristretto di burro acido e mirtilli



Mezzelune di grano saraceno ripiene di radicchio e speck
saltati al sugo d'arrosto e crema di piselli



Raviolone aperto con ortiche, mandorle
e gamberi di fiume





RESTAURANT BAR

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo locale con rucola,
grana e verdure fermentate



Agnello in doppia cottura (scamone brasato a bassa temperatura
e costolette croccanti)
con crema di peperoni, caprino e composta di cipolle



Tartare di verdure e frutta con caviale di aceto balsamico
e pop-corn di patate



Cervo in crosta di castagne con salsa al porto,
ciliegie e patate arrosto



Tentacoli di polpo grigliato con asparagi, crostone di pane ai semi,
zabaione salato e bolle di acqua di mare



Cinghiale cotto al vapore di liquirizia
con scalogno in oliocottura, arancia candita
e briciole di criollo forestiero (Ecuador 75%)

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





RESTAURANT BAR

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

Strudel tipico alle mele accompagnato da gelato alla vaniglia
e salsa di lamponi

*

Cheesecake al bicchiere con biscotto di arachidi salate,
caramello e fragole

*

Cappuccino parfait con frutti di bosco freschi
e sfoglie di cioccolato fondente

*

Cubo di ananas flambato e profumato al rum
con granita di cocco e lime

*

Tortino caldo al cioccolato fondente (Madagascar 72%)
con cuore morbido e tartare di fragole

*

Gelati e sorbetti fatti in casa

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



