



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

Degustazione di formaggi tirolesi selezione vaccini e caprini  
con confettura fatta in casa e miele floreale



Carpaccio di petto d'anatra marinato a secco  
con insalatina di patate e mandorle,  
dressing di mirtillo, speck croccante



Mantecato cremoso di baccalà su crostone di polenta di Storo,  
pomodorini e perle di pesto di basilico



Tagliere di salumi del maso servito con burro di montagna,  
crema di rafano e cetriolini



Rettangolo di salmone marinato, bardato con lardo  
su cremoso di crescenza e lamine croccanti vegetali



Degustazione di selvaggina: prosciutto d'oca, speck d'anatra affumicato  
e bresaola di cervo locale





RESTAURANT BAR

## LE CALDE ZUPPE DELLA TRADIZIONE

Zuppa di gulasch

\*

Zuppa di cipolle con crostino e formaggio gratinato

\*

Crema di ortiche, patate e grano saraceno

\*

Zuppa di lenticchie di montagna, gamberi e castagne

\*

Vellutata di patate, porro e speck





RESTAURANT BAR  
**LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA**

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



Tagliatelle di pasta fresca alle castagne con crema di ceci,  
porcini e prosciutto d'oca



Orecchiette di pasta all'uovo con cime di rapa,  
speck, pecorino e pane tostato all'acciuga



Spätzle tirolesi all'uovo con crema di patate,  
ragù di cinghiale e ricotta affumicata



Cavatelli al ragù di polpo con porro croccante  
e granella di pistacchio



Risotto Carnaroli mantecato alla crema di lenticchie con taleggio,  
polvere di polenta e speck d'anatra



Pasta o gnocchi di patate  
al pomodoro, ragù di carne o pesto





RESTAURANT BAR

## LE NOSTRE PASTE RIPIENE

Schlutzkrapfen ripieni di spinaci e patate saltati con burro alla salvia  
e julienne di formaggio Ortler



Cappellacci di zucca mantovana con mostarda  
su fonduta di formaggio  
e crumble di amaretto



Cappelletti di patate e speck su brodo di caprino e aglio nero



Quadrotti ripieni di baccalà fritto con pomodorini,  
olive taggiasche e basilico fresco



Bottoni ripieni di cervo in salmì con salsa al finocchio,  
cacao e scaglie di pecorino



Casoncelli rivisitati: pasta all'uovo verde ripieni di polenta e formaggio,  
saltati con burro al tartufo e speck d'oca





RESTAURANT BAR

## LE TARTARE

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



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



Speziata: battuto di manzo, cipollina, mostarda senapata, nocciole tritate, gruè di cacao, perlage di tartufo e ristretto di vincotto di fichi



Tirolese: battuto di carne salada, olio d'oliva, senape, cipollina, speck, frutto del capperi e salsa di Trentingrana



Classica: battuto di manzo, capperi, olio d'oliva, senape, uovo pochè e tartufo in olio cottura



Tartare di pesce: salmone marinato in soluzione zuccherina, insalatina di finocchi, e gelato al calvados



Tartare vegana: trilogia di carote e topinambur cotti a bassa temperatura, sorbetto di zenzero e mela







## RESTAURANT BAR I NOSTRI SECONDI PIATTI

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



Morbido di guancia di manzo CBT (24h) su crostone di polenta



Agnello in doppia cottura (costolette glassate e rocher croccante di scamone)  
su insalata di crauti alla senape e mele



Cubotto di vitello in crosta di pane con budino di carciofi,  
mini pannocchie arrosto e jus di vitello



Bis di tentacoli di polpo (bardato allo speck e croccante)  
su crema di burrata e cipolla rossa caramellata



Controfiletto di cervo in crosta di pepe  
con composta di mirtilli, polenta,  
pere allo zafferano e chips di barbabietole



Verdure alla griglia con tomino *oppure*  
tempeh alla brace e perle di aceto balsamico



Paillard *oppure* milanese di tacchino con patatine fritte



Hamburger *oppure* wurstel classici con insalatina mista o patatine fritte

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





## RESTAURANT BAR

# I NOSTRI DESSERT

Strudel alle mele con gelato alla vaniglia  
e salsa ai frutti rossi



Tortino caldo al cioccolato fondente con cuore morbido  
e frutti di bosco freschi



Crème brûlée con cioccolato al caramello



Babà in crema di liquore al cioccolato, Chantilly  
e cioccolato bianco



Soufflé al cioccolato bianco e pistacchio con crema al mascarpone  
e pralinato di pistacchi



Mousse al cioccolato e lamponi su biscotto alle mandorle  
e confettura di mandarino



Coppa tiramisù con crema di mascarpone al Baileys,  
granita di caffè, streusel e cioccolato fuso



Composizione di frutta fresca al piatto



Coppa frutti di bosco freschi



