



VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



**... E BUON APPETITO!**



VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



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



VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## I NOSTRI ANTIPASTI

Degustazione di formaggi altoatesini: selezione di formaggi vaccini e caprini e gelato al pecorino accompagnati da confetture fatte in casa e miele floreale

€ 16,00



Baccalà croccante profumato al lime con cipolla rossa al lampone,  
dressing al basilico e perlage di nocciole Piemonte

€ 18,00



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

€ 15,00



Bauletto di salmone marinato a secco in soluzione zuccherina,  
scottato in padella con crumble di olive nere e crema di vino Chardonnay

€ 22,00



Vitello tonnato a modo mio: carpaccio di manzo cotto all'inglese,  
mousse tonnocciata all'uovo e olio di nocciole, verdure di stagione  
e polvere di peperone crusco

€ 19,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## LE TARTARE

Mediterranea: battuto di manzo, olio d'oliva, olive taggiasche, burrata pugliese,  
pomodorini confit e caviale di peperoncino

€ 24,50



Cervo: battuto di cervo marinato, aceto di lamponi, sale rosa affumicato,  
mango, olio d'oliva e gelato alla senape Dijon

€ 25,50



Tirolese: battuto di manzo locale, mela, speck, salsa acida  
e olio d'oliva soffiato

€ 24,00



Classica: battuto di manzo, capperi, olio d'oliva, senape,  
petali di tartufo estivo in oliocottura e zabaione d'uovo all'Armagnac

€ 25,50



Speziata: battuto di manzo profumato al ristretto di midollo di bue, granella di nocciole,  
capperi, scalogno glassato e perle di tartufo

€ 25,50





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## INSALATONE (PIATTO UNICO)

Caprese variegata: crema fredda di pomodoro, mozzarella di bufala,  
tartare di gamberi scottati, finto caviale di basilico e fiori eduli

€ 14,00



Crocante: insalatina misticanza, straccetti di pollo croccanti alla milanese,  
speck, pomodorini e salsa yogurt

€ 13,50



Bresaola: carpaccio di bresaola, misticanza di campo con fiori e frutti di bosco  
e rocher di caprino al riso soffiato

€ 13,00



Vegetariana: riso basmati alle erbe aromatiche, verdure, salmone marinato,  
mandorle, gel di lampone e cipolla rossa caramellata

€ 13,50





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## MENU BAMBINI

Pasta al pomodoro, ragù di carne o pesto

€ 8,00

\*

Gnocchi di patate al pomodoro, ragù di carne o pesto

€ 9,00

\*

Pasta panna e prosciutto

€ 8,50

\*

Gnocchi di patate all'amatriciana di speck

€ 9,00

\*

Paillard di tacchino con patatine fritte

€ 10,00

\*

Milanese di tacchino con patatine fritte

€ 12,00

\*

Hamburger con insalatina mista o patatine fritte

€ 10,00

\*

Wurstel classici con patatine fritte e pomodori

€ 9,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## I NOSTRI PRIMI PIATTI

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

€ 14,00



Tagliolini di pasta fresca all'uovo con burro di crostacei e aglio nero,  
gamberi scottati, burrata e croccante di olive nere

€ 18,00



Garganelli di pasta fresca con cremoso di formaggio di malga, porcini e crispy di lamponi

€ 15,00



Spätzle tirolesi con ragù di cervo in salmì e scaglie di caciocavallo

€ 16,00



Tortelli di pasta fresca ripieni di faraona saltati con umami di manzo e nocciola tostata,  
petali di tartufo estivo e gel di mirtilli

€ 17,50



Riso selezione Acquerello invecchiato 1 anno allo zafferano di montagna  
con carpaccio di prosciutto d'oca, mandorle tostate,  
gelato al cioccolato e peperoncino salato

€ 24,00



Schlutzkrapfen tirolesi ripieni di spinaci e patate  
saltati con burro del maso e salsa alla salvia

€ 16,50



Cappellacci di pasta all'uovo ripieni di ragù di coniglio e patate  
saltati con burro al timo e farina di polenta tostata

€ 17,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## I NOSTRI SECONDI PIATTI

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

€ 30,00



Petto d'anatra marinato a secco in soluzione zuccherina,  
scottato alla brace con mugholi selvatici, albicocche semi candite,  
foie gras d'anatra e ristretto al cherry

€ 27,00



Guancia di vitello fondente CBT (24 ore) su crema soffice di patata alla barbabietola,  
salsa ai finferli e chips di barbabietole

€ 23,00



Filetto di cervo con coroncina di patate arrosto, puntarelle, visciole all'Armagnac  
e foie gras caramellato

€ 29,00



Tentacoli di polpo croccante con burratina, gel di peperoni,  
olio di vinaccioli e pomodorino datterino

€ 26,00



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

€ 15,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## I NOSTRI DESSERT

Strudel classico tirolese alle mele servito  
con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti rossi  
€ 9,50



Tortino caldo di cioccolato fondente (Criollo 75%)  
con cuore morbido e frutti di bosco freschi  
€ 11,50



Soufflé alla vaniglia con composta di mirtilli  
€ 11,00



Dolcezze di piccola pasticceria e pralineria di nostra produzione  
€ 12,00



Sacher mousse con base croccante e note di mandorle  
con gelato alla vaniglia  
€ 11,50



Composizione di frutta fresca al piatto  
€ 7,50



Coppa di frutti di bosco freschi  
€ 8,50



Gelati e sorbetti della casa  
€ 4,50

