



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I NOSTRI ANTIPASTI

Degustazione di formaggi altoatesini: selezione di formaggi vaccini e caprini con gelato al pecorino accompagnati da degustazione di miele e mostarde di frutta

€ 17,00



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, cetriolini e verdure

€ 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



Carpaccio di cervo con misticanza di campo, chips di patata viola,
funghetti di bosco trifolati e dressing al lampone

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE NOSTRE ZUPPE E INSALATE

Insalata tiepida di canederli con misticanza di campo,
crispy di lamponi e caviale di basilico

€ 14,00



Insalata croccante: insalata misticanza, straccetti di pollo croccanti alla milanese,
speck, pomodorini e salsa yogurt

€ 14,00



Crema di patate e porcini con guanciale e scaglie di pecorino

€ 12,00



Vellutata di carote gialle e zenzero con polpo alla brace al profumo di soia
e crostini

€ 13,50



Zuppa di gulasch con tocchetti di polenta di Storo

€ 12,00



Zuppa di lenticchie di montagna con cotechino e chips di Grana

€ 12,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE NOSTRE TARTARE

Mediterranea: battuto di manzo, olio d'oliva, olive taggiasche, burrata pugliese,
cime di rapa confit e caviale di peperoncino
€ 25,00



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 maionese alla soia affumicata
€ 25,50



Sensoriale: battuto di manzo, olio alle nocciole, terra al cioccolato fondente Criollo 72%,
culatello e crema all'aglio nero caramellato
€ 25,50



Salmone: tartare di salmone marinato a freddo in soluzione zuccherina, prugne,
dressing al cocco e basilico
€ 24,50



Vegetariana: tartare di barbabietole cotte, erba cipollina, yogurt,
cipolline stufate e olio alle erbe
€ 22,00





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 baccalà confit, pesto di rucola,
pinoli tostati e crumble di olive nere

€ 18,00



Garganelli di pasta fresca al burro acido di montagna, tonno, capperi, olive taggiasche,
buccia di limone e julienne di pecorino

€ 15,00



Spätzle tirolesi con ragù di capriolo, olio al tartufo e datterino giallo

€ 16,00



Tortelli di pasta fresca ripieni ai tre arrosti (salsiccia tirolese, stinco di maiale e tacchino)
saltati con umami di manzo, gocce di mirtili e polvere di cioccolato

€ 18,00



Riso selezione Acquerello invecchiato 1 anno allo zafferano di montagna,
olio al sesamo tostato, taeggio, gelato al burro affumicato e gruè di cacao

€ 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 ricotta e cime di rapa saltati al burro d'acciughe
con pane croccante all'amaretto

€ 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 mugnoli leggermente piccanti, mandorle tostate,

maionese di soia e salsa alle visciole

€ 27,00



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

€ 23,00



Carrè di maialino iberico alla milanese con purè di patate e zucca, crauti fermentati

€ 26,00



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

€ 26,00



Verdure al vapore con fonduta di Trentingrana,
uovo croccante e tartufo estivo

€ 21,00





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

*

Würstel classici con patatine fritte e pomodori

€ 9,00





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 di mele caramellate e speziate al rum

€ 11,50



Dolcezze di piccola pasticceria e pralineria di nostra produzione

€ 12,00



Cioccolato assoluto e zafferano: brownie, cremoso al cioccolato, terra al cioccolato,
gelato allo zafferano e salsa al cacao

€ 12,00



Monoporzione al torrone: cremoso alla gianduia, nocciole intere tostate,
mousse alla nocciola e biscuit alla frutta secca

€ 12,00



Composizione di frutta fresca al piatto

€ 7,50



Coppa di frutti di bosco freschi

€ 8,50



Gelati e sorbetti della casa

€ 4,50

