



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
accompagnati da confettura fatte in casa e miele floreale

€ 16,00



Cre moso di baccalà mantecato su crostone di polenta di Storo,
pomodorini confit in oliocottura e perle di pesto di basilico

€ 18,00



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

€ 15,00



Bauletto di salmone marinato in soluzione zuccherina,
bardato con lardo di montagna e caramellato a secco
con cremoso di crescenza e lamine croccanti vegetali

€ 22,00



Acqua di pomodoro con battuto di gamberi di fiume,
marmellata di pomodoro e gamberi croccanti

€ 22,00



Carpaccio di bresaola affinata al vino Lagrein con misticanza,
perle di caprino, frutti di bosco e pinoli

€ 15,50





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE CALDE ZUPPE

Zuppa di gulasch

€ 12,00



Crema di cipolle caramellate con porro fritto
e cialda di Grana croccante

€ 11,50



Purea di pistacchio con zucchine e caprino

€ 11,50



Vellutata di patate con cubetti di polpo arrosto
e crumble di olive nere

€ 12,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



LE TARTARE

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

€ 24,50



Cervo: battuto di cervo marinato, aceto di lamponi, sale rosa affumicato, zucca, 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, gel di tuorlo d'uovo tartufo estivo in oliocottura e chips di grana

€ 25,50





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I PRIMI DELLA TRADIZIONE

Tris di canederli (spinaci, formaggio e speck)
con burro fuso, Parmigiano ed erba cipollina

oppure

in brodo vegetale con Parmigiano ed erba cipollina

€ 14,00



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

€ 15,00



Schlutzkrapfen tirolesi ripieni di spinaci e patate
saltati con burro alla salvia e aria al formaggio di malga

€ 16,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I NOSTRI PRIMI PIATTI

Tortelli alla barbabietola ripieni di anatra con robiola,
gel di pere e jus di manzo

€ 17,00



Casoncelli rivisitati: pasta all'uovo verde (erbe) ripiena di polenta di Storo
e formaggio, saltati con burro al tartufo e speck d'oca

€ 17,00



Tagliolini di pasta fresca allo zafferano con ristretto cremoso di midollo di bue,
lardo tostato e crumble di pinoli

€ 17,00



Risotto selezione Acquerello invecchiato 1 anno con crema di zucca,
porcini arrosto e gelato al pecorino dolce

€ 24,00



Garganelli di pasta fresca all'uovo con friarielli (leggermente piccanti),
guanciaie e scaglie di Caciocavallo podolico

€ 14,50





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 semicandite, foie gras d'anatra
e ristretto al liquore Cherry

€ 27,00



Guancia di vitello fondente "CBT" su crema soffice di patate viola,
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 croccanti con burratina, datterino giallo,
olio di olive taggiasche e olive candite

€ 26,00



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

€ 15,00





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



Wurstel classici con patatine fritte e pomodori

€ 9,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



I NOSTRI DESSERT

Strudel classico tirolese alle mele 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



Cremoso al Baileys con ganache al cioccolato al latte
e croccante al mais
€ 11,50



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



Crema Chantilly con frutti di bosco, cioccolato
e salsa ai lamponi
€ 11,50



Meringata scomposta con panna, fragole
e gelato al fieno
€ 10,50



Composizione di frutta fresca al piatto
€ 7,50



Coppa di frutti di bosco freschi
€ 8,50



Gelati e sorbetti fatti in casa
€ 4,50

