



VILLA MELÌ

— 3* SUPERIOR —

MENU'

Caprese di bufala con nido di uova di quaglia e pinzimonio (1, 3, 7, 10) €13,00

Buffalo mozzarella caprese with quail egg nest and pinzimonio

Büffelmozzarella-Caprese mit Wachtelei-Nest und Pinzimonio

Insalata di mare in crosta di pane (1, 2, 4, 14) € 16,00

Seafood salad in bread crust

Meeresfrüchtesalat in Brotkruste

**Carpaccio di gamberi viola con stracciatella, spinacino,
perle di olio al limone e pane croccante ai cereali (1, 2, 4, 5, 7, 8) € 17,00**

Purple prawn carpaccio with stracciatella cheese, baby spinach, lemon oil pearls and crunchy cereal bread

Violettes Garnelen-Carpaccio mit Stracciatella-Käse, Babyspinat, Zitronenölperlen und knusprigem Getreidebrot

**Tartare di fassona condita, accompagnata da gelato al parmigiano
e tartufo e biscotto al rosmarino (1, 3, 7, 10) € 16,00**

Seasoned fassona tartare, with parmesan and truffle ice cream and rosemary biscuit

Gewürztes Fassonatatar mit Parmesan-Trüffel-Eis und Rosmarinkeks

Burratina con crema di cime di rapa e chips di tapioca alla barbabietola (7) € 13,00

Burrata cheese with turnip top cream and beetroot tapioca chips

Burrata-Käse mit Rübencreme und Rote-Beete-Tapioka-Chips

Carpaccio di carne salada con valeriana, cipolline all'aceto balsamico e ricotta affumicata (7) € 14,00

Carne salada carpaccio with valeriana, spring onions in balsamic vinegar and smoked ricotta

Carne Salada Carpaccio mit Baldrian, Frühlingszwiebeln in Balsamico-Essig und geräuchertem Ricotta

Flan ai finferli su fonduta di formaggio del pastore e pancetta croccante (1, 3, 7) € 14,00

Chanterelle flan on shepherd's cheese fondue and crispy bacon

Pfifferlingflan auf Hirtenkäsefondue und knusprigem Speck

**Tris di pesce marinato (spada alla menta e pepe rosa, alici, seppia al lime) € 17,00
con insalatina di cappuccio e sorbetto all'avocado (4, 7)**

Trio of marinated fish (swordfish with mint and pink pepper, anchovies, cuttlefish with lime) with cabbage salad and avocado sorbet

Trio aus mariniertem Fisch (Schwertfisch mit Minze und rosa Pfeffer, Sardellen, Tintenfisch mit Limette) mit Krautsalat und Avocadosorbet

Tagliere di salumi e formaggi con gnocco fritto, sott'oli e sott'aceti (1, 7, 9) € 15,00

Platter of cured meats and cheeses with fried dumplings, mixed pickled vegetables

Platte mit Wurst und Käse, gebratenen Knödeln und eingelegtes gemischtes Gemüse

Tagliolini al nero di seppia fatti in casa, con ragù di capesante e salsa datterina (1, 3, 4, 6, 9) € 16,00

Homemade tagliolini with cuttlefish ink, with scallop ragù and datterini sauce

Hausgemachte Tagliolini mit Tintenfischtinte, Jakobsmuschelragout und Datterinisauce

Paccheri rigati con pesce spada, crema di friarielli e bisque ai crostacei (1, 2, 4, 6, 9) € 16,00

Paccheri rigati with swordfish, broccoli cream and shellfish bisque

Paccheri Rigati mit Schwertfisch, Brokkolicreme und Muschelsuppe

Risotto mantecato agli agrumi con tartare di gambero viola e pistacchi (2, 4, 6, 7, 8, 9) € 16,00

Creamy citrus risotto with purple prawn tartare and pistachios

Cremiges Zitrusrisotto mit violetterm Garnelentatar und Pistazien

Gnocchi di ricotta e ortica fatti in casa, con finferli, luganega trentina e pomodori secchi (1, 3, 7) € 15,00

Homemade ricotta and nettle gnocchi, with chanterelles, Trentino Luganega and dried tomatoes

Hausgemachte Ricotta-Brennessel-Gnocchi mit Pfifferlingen, Trentino Luganega und getrockneten Tomaten

Riccinara: spaghetti Felicetti con fonduta al Trentingrana, pancetta croccante e tuorlo d'uovo (1, 3, 7) € 15,00

Riccinara: Felicetti spaghetti with Trentingrana fondue, crispy bacon and egg yolk

Riccinara: Felicetti-Spaghetti mit Trentingrana-Fondue, knusprigem Speck und Eigelb

Tris di canederli (speck, formaggio e funghi) al burro fuso (1, 3, 7) € 12,00

Trio of canederli (speck, cheese and mushrooms) in melted butter

Knödeltrio (Speck, Käse und Pilze) in zerlassener Butter

Spaghettoni Felicetti con vongole veraci, datterino, capperi fritti e olio al prezzemolo (1, 4, 14) € 16,00

Spaghettoni Felicetti with clams, datterino tomatoes, fried caper and parsley oil

Spaghettoni Felicetti mit Venusmuscheln, Datterino-Tomaten, frittierten Kapern und Petersilienöl

Meli: orecchiette con crema di fave e scaglie di pecorino (1, 6, 7, 9) € 14,00

Meli: orecchiette with broad bean cream and pecorino flakes

Meli: Orecchiette mit Saubohnencreme und Pecorinoflocken

Ravioli ripieni di chianina e cardoncelli ai tre pomodori spadellati (1, 3, 6, 7, 9) € 13,00

Chianina and cardoncello mushroom filled ravioli with three sautéed tomatoes

Mit Chianina- und Cardoncello-Pilzen gefüllte Ravioli mit drei sautierten Tomaten

Pennette al kamut Felicetti con pesto di melanzane, speck e Formae Val di Fiemme (1, 6, 7, 9) € 13,00

Felicetti kamut pasta with aubergine pesto, speck and Formae Val di Fiemme

Felicetti Kamut-Pasta mit Auberginenpesto, Speck und Formae Val di Fiemme

Costata di manzo (cca 500g) con rostì di patate (1) € 20,00

Beef rib (approximately 500g) with potato rosti

Rinderrippe (ca. 500g) mit Kartoffelrösti

Cornucopia di fritto misto con verdure e maionese (1, 2, 3, 4) € 18,00

Mixed fried fish with vegetables and mayonnaise

Gemischter gebratener Fisch mit Gemüse und Mayonnaise

Branzino alla piastra (400g-600g) con crudité di verdure e maionese allo zenzero (3, 4) € 20,00

Grilled sea bass (400g-600g) with vegetable crudité and ginger mayonnaise

Gegrillter Wolfsbarsch (400g-600g) mit Gemüse-Crudité und Ingwer-Mayonnaise

Filetto di cervo marinato alla soia e tequila con panko, marmellata di cipolle rosse e puré di topinambur (1, 3, 6) € 18,00

Venison fillet marinated in soy and tequila with panko, with red onion jam and topinambur puree

Hirschfilet mariniert in Soja und Tequila mit Panko, mit rote Zwiebelmarmelade und Topinamburpüree

Vitello tonnato alla monferrina con carote c.b.t. (3, 4, 9) € 16,00

Monferrina-style veal with tuna sauce with sous-vide carrots

Kalbfleisch nach Monferrina-Art mit Thunfischsauce und Sous-vide-Karotten

Guancette di maiale in umido con polentina morbida (9) € 15,00

Stewed pork cheeks with soft polenta

Geschmorte Schweinebäckchen mit weicher Polenta

Gamberi kataifi con salsa thai (1, 2, 4) € 15,00

Kataifi prawns with Thai sauce

Kataifi-Garnelen mit Thai-Sauce

**Tagliata di controfiletto con sale Maldon
e insalatina di finocchi e arance** € 17,00

Sliced sirloin with Maldon salt and fennel and orange salad

Lendenstück in Scheiben mit Maldon-Salz und Fenchel-Orangen-Salat

Parmigiana di melanzane in vasocottura (1, 6, 7, 9) € 13,00

Jar-cooked aubergine parmigiana

Im Glas gekochte Auberginen-Parmigiana

Insalata mista Mixed salad Gemischter Salat	€ 5,00
Verdure grigliate Grilled vegetables Gegrilltes Gemüse	€ 5,00
Patatine fritte (1) French fries Pommes frites	€ 5,00
Pomodori e cipolle di Tropea Tomatoes and Red onions of Tropea Tomaten und rote Zwiebeln aus Tropea	€ 5,00
Rostì di patate Potato rosti Kartoffelrösti	€ 5,00
Polenta	€ 4,00

Tartelletta con crema pasticcera e lamponi freschi (1, 3, 5, 7) € 6,00

Tartlet with custard and fresh raspberries

Törtche mit Vanillecreme und frischen Himbeeren

La nostra meringata al limone (1, 3, 7) € 6,00

Our lemon meringue pie

Unser Zitronen-Baiser-Kuchen

Cannolo allo strudel di mele con gelato alla cannella (1, 3, 7, 8) € 6,00

Apple strudel cannolo with cinnamon ice cream

Apfelstrudel-Cannolo mit Zimteis

Treccia frita con crema alle nocciole Lindt, € 6,00

crema al mascarpone e fragole (1, 3, 7, 8)

Fried dough with Lindt hazelnut cream, mascarpone cream and strawberries

Frittierter Teig mit Lindt Haselnusscreme, Mascarpone-Creme und Erdbeeren

Panna cotta alla vaniglia con caramello salato e arachidi (5, 7, 8) € 6,00

Vanilla panna cotta with salted caramel and peanuts

Vanille-Panna-Cotta mit gesalzenem Karamell und Erdnüssen

Cheesecake alla Piña Colada (1, 3, 7) € 6,00

Piña Colada cheesecake

Piña Colada-Käsekuchen

**Tortino al cioccolato e gianduia con crema inglese
al profumo d'arancia (1, 3, 7, 8) € 6,00**

Chocolate and hazelnut cake with orange-flavoured vanilla custard

Schokoladen-Haselnuss-Kuchen mit Orangen-Vanillepudding

Tiramisù (1, 3, 7) € 6,00

Gelato con fragole fresche/ frutti di bosco/ caffè (3, 7) € 5,00

Ice cream with fresh strawberries/ berries/ coffee

Eis mit frischen Erdbeeren/ Beeren/ Kaffee

Gelato (due palline): fragole/ vaniglia (3, 7) € 3,00

Ice cream (two scoops): strawberry/ vanilla

Eis (zwei Kugeln): Erdbeeren/ Vanille

Pizza al metro:

Mezzo metro (massimo 2 gusti) - € 23,00

Metro (massimo 3 gusti) - € 32,00

Marinara (pomodoro, origano, aglio) (1, 6, 9) € 7,00

Tomato sauce, organ, garlic

Tomatensauce, Origan, Knoblauch

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico) (1, 6, 7, 9) € 8,00

Tomato sauce, mozzarella, basil

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) (1, 6, 7, 9) € 9,00

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, cotto arrosto, € 10,50

champignon saltati, carciofi scottati) (1, 6, 7, 9)

Tomato sauce, mozzarella, roasted ham, champignon, sealed artichokes

Tomatensauce, Mozzarella, gerösteter Schinken, Champignon, versiegelte Artischocken

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, cotto arrosto, olive, € 11,00

champignon saltati, carciofi scottati) (1, 6, 7, 9, 12)

Tomato sauce, mozzarella, roasted ham, olives, champignon, sealed artichokes

Tomatensauce, Mozzarella, gerösteter Schinken, Oliven, Champignon, versiegelte Artischocken

- Diavola** (pomodoro, mozzarella, spianata calabra) (1, 6, 7, 9) € 10,00
Tomato sauce, mozzarella, calabrian spicy salami
Tomatensauce, Mozzarella, kalabrische würzige Salami
- Quattro formaggi** (mozzarella, gorgonzola, brie, grana) (1, 6, 7, 9) € 10,00
Mozzarella, bluecheese, brie, grana
Mozzarella, Blauschimmelkäse, Brie, Grana-Käse
- Ortolana** (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni) (1, 6, 7, 9) € 11,00
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Pfeffer
- San Valier** (mozzarella, speck, noci, gorgonzola) (1, 6, 7, 8, 9) € 11,00
Tomato sauce, mozzarella, speck, walnuts, blue cheese
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Walnüsse, Blauschimmelkäse
- Golden** (mozzarella, gorgonzola, mele, noci) (1, 6, 7, 8, 9) € 10,00
Mozzarella, bluecheese, apples, walnuts
Mozzarella, Blauschimmelkäse, Äpfeln, Walnüsse
- La nostra** (focaccia con bufala, pomodorini confit, culatello) (1, 6, 7, 9, 12) € 13,00
Focaccia with buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, culatello
Focaccia mit Büffelmozzarella, confit Kirschtomaten, Culatello

Furia (pomodoro, mozzarella, scamorza, sfilacci di cavallo, € 10,50

riduzione di aceto balsamico) (1, 6, 7, 9)

Tomato, mozzarella, scamorza cheese, horse shreds, balsamic vinegar reduction

Tomate, Mozzarella, Scamorza-Käse, Pferdeschnitzel, Balsamico-Essig-Reduktion

Ricci (pomodoro datterino giallo, bufala, alici del Cantabrico, € 13,00

olive taggiasche) (1, 4, 6, 7, 12)

Yellow tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, Taggiasca olives

Gelbe Tomatensauce, Büffelmozzarella, kantabrische Sardellen, Taggiasca-Oliven

Bresaola (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, € 11,00

riduzione di aceto balsamico) (1, 6, 7, 9)

Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola, grana, balsamic vinegar reduction

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana-Käse, Balsamico-Essig-Reduktion

Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) (1, 6, 7, 9) € 9,00

Tomato sauce, mozzarella, wurstel

Tomatensauce, Mozzarella, Würstel

Da nord a sud (mozzarella, luganega trentina, € 13,00

cime di rapa, provola affumicata) (1, 6, 7, 9)

Mozzarella, Trentino sausage, turnip greens, smoked provola cheese

Mozzarella, Trentino-wurst, Rübengrün, geräucherter Provola-Käse

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, filetti di tonno, cipolla rossa) (1, 4, 6, 7, 9) € 10,00

Tomato sauce, mozzarella, tuna fillets, red onion

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischfilets, rote Zwiebel

Tricolore (focaccia con mozzarella di bufala, pomodorini, rucola e scaglie di grana) (1, 6, 7, 9) € 13,00

Focaccia with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rucola, grana

Focaccia mit Büffelmozzarella, Kirschentomaten, Rucola, Grana-Käse

Delicatissima (pomodoro, mozzarella, philadelphia, culatello di zibello, pomodorini confit) (1, 6, 7, 9) € 15,00

Tomato sauce, mozzarella, philadelphia, culatello di zibello, confit cherry tomatoes

Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, culatello di zibello, confit Kirschtomaten

Calzone (pomodoro, mozzarella, cotto arrosto, champignon saltati, carciofi scottati) (1, 6, 7, 9) € 10,00

Tomato sauce, mozzarella, roasted ham, champignon, sealed artichokes

Tomatensauce, Mozzarella, gerösteter Schinken, Champignon, versiegelte Artischocken

Trentina (mozzarella, formaggio Val Fiemme, funghi porcini, speck) (1, 6, 7, 9) € 13,00

Mozzarella, Val Fiemme cheese, porcini mushrooms, speck

Mozzarella, Val Fiemme-Käse, Steinpilze, Speck

Pizza dolce (crema di nocciole Lindt, mascarpone, polvere di meringa) (1, 6, 7, 8) € 10,00

Lindt hazelnut cream, mascarpone, meringue powder

Lindt Haselnusscreme, Mascarpone, Baiserpulver

Tutte le nostre pizze rosse sono fatte con una salsa di quattro pomodori arrosto

SI INVITANO I CLIENTI ALLERGICI E INTOLLERANTI AD ALCUNI ALIMENTI DI NON CONSUMARE I PIATTI ELENCATI PER TIPOLOGIA DI ALLERGENE RIPORTATI NEL PRESENTE REGISTRO.

I SEGUENTI ALLERGENI SONO DEFINITI DEL REG. 1169/2011/CE.

1. CEREALI E DERIVATI
VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI TUTTI I CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT.
L'ELENCO SI ESTENDE ANCHE AI LORO CEPPI IBRIDATI E AI PRODOTTI DERIVATI.
2. CROSTACEI
VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI LE PROTEINE PROVENIENTI DA GAMBERI, GAMBERETTI, SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE, ASTICI.
OVVIAMENTE BISOGNA EVITARE ANCHE I PRODOTTI CHE CONTENGONO INGREDIENTI DERIVATI DAI CROSTACEI.
3. UOVA
CONSIDERATE ALLERGENI SIA COTTE CHE CRUDE, ED ANCHE SE PRESENTI IN PRODOTTI DERIVATI COME: PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE, FRITTATE, MAIONESE, CREME, CIBI PANATI, SFORMATI, ECC.
4. PESCE
L'ALLERGIA SI PUÒ MANIFESTARE PER TUTTI I TIPI DI PESCE E PER I PRODOTTI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI
LE PRINCIPALI FONTI DI ALLERGENI SONO I PRODOTTI DERIVATI COME L'OLIO DI ARACHIDI, IL BURRO DI ARACHIDI, LA FARINA DI ARACHIDI, IL LATTE DI ARACHIDE UTILIZZATI COME INGREDIENTE PER CREME, SNACK, TORRONI ECC
6. SOIA
LE PROTEINE FONTI DI ALLERGIE SONO PRESENTI IN TUTTI PRODOTTI A BASE DI SOIA, FATTA ECCEZIONE PER: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO, TOCOFEROLI MISTI NATURALI, TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA, OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA, ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE
E I PRODOTTI A BASE DI LATTE O DI LATTOSIO, FATTA ECCEZIONE SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI E IL LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO
OVVERO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E TUTTI I PRODOTTI DA ESSI DERIVATI,
FATTA ECCEZIONE PER QUELLI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI.
9. SEDANO
CHE SIA PRESENTE IN PEZZI O IN PRODOTTI DERIVATI COME PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.
10. SENAPE
ALLERGENE CHE SI PUÒ RITROVARE TRA GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI SALSE E CONDIMENTI E SOPRATTUTTO NELLA MOSTARDA
11. SESAMO
SPESSO I SEMI INTERI SONO USATI PER LA PREPARAZIONE DEL PANE, MA SPESSO SI RISCOVANO TRACCE DI SESAMO IN ALCUNI TIPI DI FARINE;
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SOLO SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂ (USATI COME CONSERVANTI)
VENGONO RISCOVATI IN CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, CIBI SOTT'ACETO, CIBI SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, ACETO, FUNGHI SECCHI, BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA.
13. LUPINI
PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE
14. MOLLUSCHI
PRESENTI IN PIATTI A BASE DI CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA, O NEI DERIVATI DEGLI STESSI.

*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, SARÀ USATO IL PRODOTTO SURGELATO