VILLA MELÌ

3* SUPERIOR

MENU'
ESTATE
2026

VILLA MELÌ

Antipasti

Starters/ Vorspeise

Salmone marinato agli agrumi, grostoli al nero di seppia e spuma di ricotta e pesto (1, 3, 4, 5, 7, 8, 14) **€ 15,00**

Citrus-marinated salmon, cuttlefish ink grostoli and ricotta & pesto foam

Zitrusmarinierter Lachs, Tintenfisch-Ink-Grostoli und Ricotta-Pesto-Schaum

Flan di zucchine, fonduta al Trentingrana e chips di prosciutto crudo (3,7) **€ 15,00**

Zucchini flan with Trentingrana fondue and crispy raw ham chips

Zucchiniflan mit Trentingrana-Fondue und knusprigen Rohschinkenchips

Polpo scottato con crema di patate e peperoni e mandorle tostate (7, 8, 14) **€ 16,00**

Seared octopus with potato and pepper cream and toasted almonds

Gebratener Oktopus mit Kartoffel-Paprika-Creme und gerösteten Mandeln

Carpaccio di carne salada con burratina, rucola e cipolla allo zafferano (7, 12) **€ 16,00**

Carne salada carpaccio with burrata, rocket and saffron onion

Carpaccio von Carne Salada mit Burrata, Rucola und Safran-Zwiebeln

Moscardini in umido con crostoni di pane (1, 14) **€ 15,00**

Stewed baby octopus with toasted bread

Geschmorte Moscardini mit geröstetem Brot

COPERTO € 2,00

VILLA MELÌ

Antipasti

Starters/ Vorspeise

Il nostro tagliere di salumi e formaggi con gnocco fritto, € 16,00

sottoli e sottaceti (1, 7, 9, 12)

Our selection of cold cuts and cheeses with fried dumplings, preserved vegetables and pickles

Unsere Auswahl an Aufschnitt und Käse mit gebratenen Knödeln, Essiggurken und eingelegtem Gemüse

VILLA MELÌ

VILLA MELÌ

Primi

First courses/ Erste gerichte

Gnocchetti alla barbabietola con fonduta di gorgonzola e finferle (1, 3, 6, 7, 10) **€ 17,00**

Beetroot gnocchetti with Gorgonzola fondue and chanterelles

Rote-Bete-Gnocchetti mit Gorgonzola-Fondue und Pfifferlingen

Spaghettone Felicetti con vongole, pomodorini e polvere di olive (1, 12, 14) **€ 18,00**

Spaghettone Felicetti with clams, cherry tomatoes and olive powder

Spaghettone Felicetti mit Venusmuscheln, Kirschtomaten und Olivenpulver

Canederli alle cime di rapa su pomodorini spadellati e stracciatella (1, 3, 7) **€ 15,00**

Bread dumplings with turnip tops on sautéed cherry tomatoes and stracciatella

Knödel mit Stängelkohl auf gebratenen Kirschtomaten und Stracciatella

Tagliatelle allo Schuttenbrot con crema di Trentingrana, asparagi bianchi e polvere di speck (1, 3, 7) **€ 17,00**

Tagliatelle with Schuttenbrot, Trentingrana cream, white asparagus and speck powder

Tagliatelle mit Schuttenbrot, Trentingrana-Creme, weißem Spargel und Speckpulver

Pacchero Felicetti con polpo e pesto alla Trapanese (1, 3, 7, 8, 14) **€ 18,00**

Pacchero Felicetti with octopus and Trapani-style pesto

Pacchero Felicetti mit Oktopus und Pesto nach Trapaneser Art

COPERTO € 2,00

Onduline al Lagrein con salsiccia, porcini e Nostrano di Fiemme **€ 16,00**

(1, 3, 7)

Onduline pasta with Lagrein, sausage, porcini mushrooms and Nostrano di Fiemme cheese

Onduline-Pasta mit Lagrein, Wurst, Steinpilzen und Nostrano di Fiemme

VILLA MELÌ

VILLA MELÌ

Secondi

Second courses/ Zweite gerichte

Orata ai ferri con insalata di finocchi e arance (4) **€ 23,00**

Grilled sea bream with fennel and orange salad

Gegrillte Dorade mit Fenchel-Orangen-Salat

Tagliata di manzo ai ferri con rucola, Stravecchio e riduzione di Teroldego (7, 12) **€ 19,00**

Grilled beef tagliata with rocket, Stravecchio cheese and Teroldego reduction

Rinder-Tagliata vom Grill mit Rucola, Stravecchio und Teroldego-Reduktion

Fritto misto imperiale con verdurine e maionese al pepe rosa (1, 2, 3, 4, 14) **€ 22,00**

Imperial mixed fried seafood with vegetables and pink pepper mayonnaise

Imperiale gemischte Frittüre mit Gemüse und rosa Pfeffer-Mayonnaise

Goulasch di cervo al Lagrein con polenta (9, 12) **€ 18,00**

Venison goulash with Lagrein wine

Hirschgulasch mit Lagrein

Filetto di salmone scottato con panna acida e asparagi verdi (4, 7) **€ 18,00**

Seared salmon fillet with sour cream and green asparagus

Gebratenes Lachsfilet mit Sauerrahm und grünem Spargel

COPERTO € 2,00

Secondi

Second courses/ Zweite gerichte

Medaglione di scamorza affumicata in crosta di panko

e cime di rapa saltate (1, 6, 7) **€ 14,00**

Smoked scamorza medallion in panko crust with sautéed turnip tops

Geräucherter Scamorza-Medaillon in Panko-Kruste mit gebratenem Stängelkohl

VILLA MELÌ

VILLA MELÌ

Contorni

Side dishes/ Beilagen

Insalata mista € 5,00

Mixed salad

Gemischter Salat

Verdure grigliate € 5,00

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

Patatine fritte (1) € 5,00

French fries

Pommes frites

Funghi misti trifolati € 5,00

Mixed truffled mushrooms

Gemischte getrüffelte Champignons

Rostì di patate (1) € 5,00

Potato rosti

Kartoffelrösti

Polenta € 5,00

COPERTO € 2,00

VILLA MELÌ

Dessert

Gelato due palline (fragola, vaniglia, pistacchio o cannella) (3, 7) **€ 4,00**

Two scoops icecream (strawberry, vanilla, pistachio, or cinnamon)

Eiscreme 2 Kugeln (Erdbeere, Vanille, Pistazie oder Zimt)

Gelato con fragole fresche (3, 7) **€ 5,00**

Ice cream with warm berries

Eiscreme mit warmen Waldbeeren

Tortino al cioccolato con gelato al pistacchio di Bronte (1, 3, 7, 8) **€ 6,50**

Chocolate lava cake with Bronte pistachio ice cream

Schokoladenküchlein mit Pistazieneis aus Bronte

Tartelletta al cacao con crema pasticcera al lime e fragole fresche (1, 3, 7) **€ 6,50**

Cocoa tartlet with lime custard and fresh strawberries

Kakaotartelett mit Limettencreme und frischen Erdbeeren

Panna cotta al sambuco con croccante al pistacchio (3, 5, 7, 8, 11) **€ 6,50**

Elderflower panna cotta with pistachio crunch

Holunderblüten-Panna-Cotta mit Pistazienkrokant

Strudel di mele con gelato alla cannella (1, 3, 7, 8) **€ 6,50**

Apple strudel with cinnamon ice cream

Apfelstrudel mit Zimt-Eiscreme

COPERTO € 2,00

VILLA MELÌ

Dessert

Cheesecake al cioccolato bianco, lampone e cocco (1, 3, 7) **€ 6,50**

White chocolate cheesecake with raspberry and coconut

Weiße-Schokolade-Cheesecake mit Himbeere und Kokos

Sorbetto al mandarino **€ 4,50**

Mandarin sorbet

Mandarinensorbet

Tiramisù moccaccino (1, 3, 7) **€ 6,50**

Mocha tiramisu

Mokka-Tiramisu

Pizza dolce con nutella (1, 7, 8) **€ 8,00**

Sweet pizza with nutella

Süße Pizza mit Nutella

VILLA MELÌ

COPERTO € 2,00

Pizza al metro:

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

Metro (massimo 3 gusti) - € 32,00

LE ROSSE

Marinara (pomodoro, aglio, origano) (1) **€ 7,00**

Tomato sauce, garlic, oregano

Tomatensauce, Knoblauch, Oregano

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

Tomato sauce, mozzarella, basil

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

Ortolana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni) (1, 7) **€ 11,00**

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Pfeffer

Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) (1, 7) **€ 10,00**

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

Diavola (pomodoro, mozzarella, spianata calabra) (1, 7) **€ 11,00**

Tomato sauce, mozzarella, calabrian spicy salami

Tomatensauce, Mozzarella, kalabrische würzige Salami

VILLA MELÌ

Pizzeria

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) (1, 7, 12) **€ 10,50**

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze

Max (pomodoro, funghi porcini, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, basilico) (1, 7) **€ 12,50**

Tomato, porcini mushrooms "mai visto", prosciutto, buffalo mozzarella, basil

Tomaten, Steinpilze, Rohschinken, Büffelmozzarella, Basilikum

4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, cotto arrosto, funghi, carciofi scottati, olive verdi) (1, 7, 9, 12) **€ 11,50**

Tomato sauce, mozzarella, roasted ham, mushroom, sealed artichokes, green olives

Tomatensauce, Mozzarella, gerösteter Schinken, Pilze, versiegelte Artischocken, grüne Oliven

Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) (1, 7) **€ 11,00**

Tomato sauce, mozzarella, wurstel, Fries

Tomatensauce, Mozzarella, Würstel, Pommes frites

Bob (pomodoro, origano, capperi, fior di cappero, mozzarella di bufala, alici del Cantabrico) (1, 4, 7, 12) **€ 13,00**

Capers, oregano, caper flower, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies

Kapern, Oregano, Kapernblüte, Büffelmozzarella, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer

Rustica (pomodoro, scamorza, porchetta, patate saltate con rosmarino, grana grattugiato in cottura) (1, 7) **€ 13,00**

Tomato, scamorza cheese, porchetta, potatoes sautéed with rosemary, grated Grana added during cooking

Tomate, Scamorza-Käse, Porchetta, in Rosmarin gebratene Kartoffeln, beim Garen mit Parmesankäse bestreut

COPERTO € 2,00

VILLA MELÌ

Pizzeria

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, filetti di tonno, cipolla rossa) (1, 4, 7) **€ 11,00**

Tomato sauce, mozzarella, tuna fillets, red onion

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischfilets, rote Zwiebel

3 stelle (pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta, radicchio) (1, 7, 9) **€ 11,00**

Tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, bacon, chicory

Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza käse, Bacon, Radicchio

Contadina (pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia, Brie) (1, 7, 9) **€ 11,00**

Tomato, mozzarella, onion, sausage, Brie

Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Wurst, Brie

*TUTTE LE NOSTRE PIZZE ROSSE SONO FATTE CON UNA SALSA DI 4 POMODORI ARROSTO

VILLA MELÌ

VILLA MELÌ

Pizzeria

LE BIANCHE

Melì (mozzarella, gorgonzola, melanzane, pancetta) (1, 7) **€ 11,50**

Mozzarella, Gorgonzola, aubergines, pancetta

Gorgonzola, Auberginen, Speck

San Valier (mozzarella, speck, noci, gorgonzola) (1, 7, 8) **€ 12,00**

Mozzarella, speck, walnuts, blue cheese

Mozzarella, Speck, Walnüsse, Blauschimmelkäse

Dolce vita (mozzarella, mortadella, gel di uva bianca, burrata) (1, 7, 8, 12) **€ 13,00**

Mozzarella, mortadella, white grape jelly, burrata

Mozzarella, Mortadella, Gelée aus weißen Trauben, Burrata

Nordica (mozzarella, stracchino, rucola, salmone marinato) (1, 4, 7) **€ 13,50**

Mozzarella, stracchino, rocket, marinated salmon

Mozzarella, Stracchino, Rucola, marinierter Lachs

Cima d'oro (mozzarella, finferle, patate saltate con rosmarino, speck) (1, 7) **€ 13,00**

Mozzarella, finferle mushrooms, potatoes sautéed with rosemary, speck

Mozzarella, Finferle Pilzen, in Rosmarin gebratene Kartoffeln, Speck

Leo (mozzarella, stracchino, asparagi verdi, salame piccante) (1, 7) **€ 11,00**

Mozzarella, strachino cheese, green asparagus, spicy salami

Mozzarella, Stracchino, grüner Spargel, scharfe Salami

COPERTO € 2,00

LE SPECIALI

Ricci (salsa di pomodoro datterino giallo, bufala, alici del Cantabrico, olive taggiasche)

(1, 4, 7, 12) **€ 13,00**

Yellow tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies,

Gelbe Tomatensauce, Büffelmozzarella, kantabrische Sardellen,

Delicata (focaccia con rucola, prosciutto crudo, pomodorini e fior di latte) (1, 7) **€ 13,00**

Focaccia with rocket, prosciutto, cherry tomatoes and mozzarella

Focaccia mit Rucola, Rohschinken, Kirschtomaten und Fior di Latte

Allungata (focaccia allungata, stracchino, speck cotto, composta di pere) (1, 7) **€ 11,50**

Long focaccia, Stracchino cheese, cooked speck, pear compote

Längliche Focaccia, Stracchino-Käse, gekochter Speck, Birnenkompott

Pizza dolce con nutella (1, 7, 8) **€ 8,00**

Sweet pizza with Nutella

Süße Pizza mit Nutella

VILLA MELÌ

Allergeni

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 RISCONTRANO 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 RISCONTRATI 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

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

COPERTO € 2,00