



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Antipasti – Vorspeisen

Porcini 

Insalata di porcini, sedano, frutta secca, uovo, salsa al Merlot 26.-  
*Steinpilz Salat, Sellerie, Trockenfrüchte, Ei und Merlot Sauce*

Anatra

Scaloppina di fegato d'anatra, tortino di polenta e fichi, chutney di lamponi 28.-  
*Entenleber Schnitzel, Feigen-Polentatörtchen, Himbeer-Chutney*

Cervo

Carpaccio di cervo, sedano rapa, funghi shiitake, panna acida 29.-  
*Hirsch Carpaccio, Knollensellerie, Shiitake Pilze, Sauerrahm*

Calamari

Calamari spillo appena scottati, hummus di ceci, cavolo nero 27.-  
*Sautierte Kalamari, Kirchererbsen Hummus, Schwarzkohl*

Manzo

Battuta di manzo, gallinacci trifolati, fonduta di burrata, crocchino 28.-  
*Rindstartar, sautierte Pfifferlinge, Burrata Fondue, Crocchino*

Crema di patate 

uovo 62° C, porro croccante, olio di zucca 25.-  
*Kartoffel Crème, knuspriger Lauch, Kürbiskern Öl*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Risotto - *Pasta*

Risotto autunnale

Risotto Riserva San Massimo, uva Americana,  
Blu del Moncenisio, petto di quaglia 29.-  
*Risotto Riserva San Massimo, Uva Americana Traube,  
Blu del Moncenisio Käse, Wachtelbrust*

Rosette

Rosette ripiene di coda di bue, crema di zucca Moscata, pepe Valle Maggia 28.-  
*Ochsenschwanz Ravioli, Moscata Kürbis Crème, Valle Maggia Pfeffer*

Tagliolini 

Tagliolini all'uovo, porcini trifolati, sola di bufala, tartufo nero 29.-  
*Eier-Tagliolini, sautierte Steinpilze, Sola di bufala, schwarzer Trüffel*

Cavatelli

Cavatelli fatti in casa, scorfano, verza, pomodorini datterini 27.-  
*Hausgemachte Cavatelli, Rotbarsch, Wirsingkohl, Datterini Tomaten*

Proposta Vegetariana, Piatto Principale   
*Vegetarische Hauptgang Empfehlung*

Sapori del sud 

Parmigiana, melanzana, mozzarella di bufala, pomodori, basilico 38.-  
*Parmigiana, Aubergine, Büffel Mozzarella, Tomaten und Basilikum*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Pesce - *Fisch*

Trota

Trota salmonata Bruggli, coste alla mediterranea, crema di broccoli 44.-  
*Brüggli Lachsforelle, Mangold mediterraner Art, Broccoli Crème*

Rana pescatrice

Medaglioni di rana pescatrice, polenta corvina al timo, crema al vino Merlot 45.-  
*Seeteufel Medaglions, Thymian Corvina Polenta, Merlot Crème*

Gamberi rossi

Code di gamberi rossi in guazzetto leggermente piccante,  
pane Valle Maggia, spinaci novelli 42.-  
*Rote Garnelen Schwänze in leicht pikantem Guazzetto,  
Valle Maggia Brot, Babyspinat*

La nostra proposta di pesce del giorno

Prezzo secondo mercato

*Unser heutiger Fischvorschlag*

*Marktpreis*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Carne - Fleisch

Manzo

Filetto di manzo gratinato al burro di pepe di Sichuan,  
patata dolce, taccole croccanti 50.-  
*Rindsfilet gratiniert an Sichuan-Pfeffer-Butter,  
Süßkartoffeln, knusprige Kefen*

Vitello

Guancetta di vitello, cipolla rossa di Tropea, zucca in due consistenze 46.-  
*Kalbsbacken, rote Tropea Zwiebeln, Kürbis in zwei Konsistenzen*

Maialino

Pancia di maialino croccante laccato al miele,  
caponatina di melanzane, soffice di patate 42.-  
*Knuspriger Schweinebauch mit Honig lackiert  
Aubergine Caponata, Kartoffelstock*

Selvaggina - Wild Gerichte

Cervo

Filetto di cervo in manto di speck, crema di cannellini, cavolo rosso, Spätzli 48.-  
*Hirsch Filet im Speckmantel, Cannellini Crème, Rotkohl und Spätzli*

Sella di capriolo

cotta al forno con contorni autunnali Min. 2 persone  
*Rehrücken im Ofen gegart mit klassischen Beilagen Min. 2 Personen*

*per Persona / pro Person* 65.-

Supplemento mezza pensione / Aufschlag bei Halbpension 25.-



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Dolci - *Dessert*

Variazione Foresta nera

Mousse al cioccolato al latte, cremoso al cioccolato bianco, amarene 16.-  
*Schwärzwälder Variation, Milchsokoladen Mousse, Crème von weisser Schokolade und Amarena Kirsche*

Uva Americana e malto

Sorbetto all'uva Americana, crema al malto, fichi caramellati 16.-  
*Americana Traube Sorbet, Malz Crème, karamellisierte Feigen*

Limone al Montenegro

Cremoso di fava tonka, babà al Montenegro, sorbetto all'arancia sanguigna e cardomomo 17.-  
*Tonkabohnen Crème, Montenegro Babà, Blutorangen-Kardomom-Sorbet*

Castagne e vino

Cremoso alla vaniglia, gelato alle castagne, pere al vino rosso, salsa alla melagrana 17.-  
*Vanille Crème, Kastanien Eis, Rotweibirnen, Granatapfel Sauce*

Formaggio - *Käse*

Selezione di formaggi italiani  24.-  
*Italienische Käseauswahl*

Selezione di formaggi erborinati  27.-  
*Blauschimmel Käseauswahl*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## MENU DEGUSTAZIONE *DEGUSTATIONS MENÜ*

Crema di patate, uovo 62° C, porro croccante, olio di zucca   
Kartoffel Crème, knuspriger Lauch, Kürbiskern Öl

~•~

Cavatelli fatti in casa, scorfano, verza, pomodori datterini  
Hausgemachte Cavatelli, Rotbarsch, Wirsingkohl, Datterini Tomaten

~•~

Medaglioni di rana pescatrice, polenta corvina al timo, crema al vino Merlot  
*Seeteufel Medaglions, Thymian Corvina Polenta, Merlot Crème*

oppure / oder

Filetto di cervo in manto di speck, crema di cannellini, cavolo rosso, *Spätzli*  
*Hirsch Filet im Speckmantel, Cannellini Crème, Rotkohl und Spätzli*

~•~

Variazione foresta nera mousse al cioccolato al latte,  
cremoso al cioccolato bianco, amarene  
*Schwärzwälder Variation, Milkschokoladen Mousse,  
Crème von weisser Schokolade und Amarena Kirsche*

oppure / oder

Selezione di formaggi italiani   
*Italienische Käseauswahl*

Menu 4 portate / 4-Gang Menü	115
Menu 5 portate / 5-Gang Menü	135
Menu 6 portate / 6-Gang Menü	145