



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Starters – Entrées

### Porcini Mushrooms

Porcini Mushrooms salad, celery, dried fruit, egg, Merlot sauce 26.-  
*Salade de cèpes, céleri, fruits secs, œuf, sauce au Merlot*

### Duck

Duck liver escalope, polenta and fig tartlet, raspberry chutney 28.-  
*Escalope de foie de canard, tartelette de polenta et figues, chutney de framboises*

### Venison

Venison carpaccio, celeriac, shiitake mushrooms, sour cream 29.-  
*Carpaccio de cerf, céleri-rave, champignons shiitake, crème aigre*

### Spiked calamari

Spiked calamari, chickpea hummus, black cabbage 27.-  
*Calamars, houmous de pois chiches, chou noir*

### Beef

Beef battuta, sauteed chanterelles, burrata fondue, crocchino 28.-  
*Battuta de bœuf, chanterelles sautées, fondue de burrata, crocchino*

### Potato

Potato cream, egg 62° C, crispy leek, pumpkin seed oil 25.-  
*Crème de pommes de terre, œuf 62° C, poireau croustillant, huile de pépins de courge*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Risotto - Pasta

### Autumn Risotto

San Massimo Riserva Risotto, Uva Americana grapes  
Blu del Moncenisio cheese, quail breast 29.-  
*Risotto Riserva San Massimo, Uva Americana raisins,  
fromage Blu del Moncenisio, poitrine de caille*

### Rosettes

Oxtail-filled ravioli, Moscata pumpkin cream, Valle Maggia pepper 28.-  
*Ravioli de queue de bœuf, crème de potiron Moscata,  
poivre de la Valle Maggia*

### Tagliolini

Egg tagliolini, saudeed porcini mushrooms, sola di bufala, black truffle 29.-  
*Tagliolini aux œufs, cèpes sautés, sola di bufala, truffe noire*

### Cavatelli

Home-made Cavatelli, redfish, savoy cabbage, cherry tomatoes 27.-  
*Cavatelli maison, sébaste, chou de Savoie, tomates cerises*

### Vegetarian suggestion, main course

*Proposition végétarienne, plat principal*

### Favours of the south

Aubergine, buffalo mozzarella, tomatoes, basil 38.-  
*Aubergine, mozzarella de bufflonne, tomates, basilic*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Fish - *Poisson*

### Salmon trout

Brüggli salmon trout, Swiss chards Mediterranean style , broccoli cream 44.-  
*Truite saumonée Brüggli, bettes à la méditerranéenne, crème de brocoli*

### Monkfish

Monkfish medallions, polenta corvina with thyme, Merlot cream 45.-  
*Médallions de lotte, polenta corvina au thym, crème au Merlot*

### Red prawns

Red prawn tails in light spicy guazzetto, Valle Maggia bread, baby spinach 42.-  
*Queues de écrevisses rouges au guazzetto légèrement épicé  
pain de la Valle Maggia, baby épinards*

### Our proposal fish of the day

*Notre proposition de poisson du jour*

Market price

*Prix du marché*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Meat - *Viande*

### Beef

Beef fillet gratinated in Sichuan pepper butter,  
sweet potato, crispy snow peas 50.-  
*Filet de bœuf gratiné au beurre et au poivre de Sichuan,  
pommes de terre douce, pois mange-tout croustillants*

### Veal

Veal cheek, Tropea red onion, pumpkin in two consistencies 46.-  
*Joue de veau, oignon rouge de Tropea, potiron en deux consistances*

### Pork

Crispy pork belly honey lacquered, aubergine caponatina, mashed potatoes 42.-  
*Poitrine de porcelet crouillante, caponatina d'aubergines,  
pommes de terre soufflées*

## Game - *Gibier*

### Deer

Deer filet in bacon coat, cannellini cream, red cabbage, Spätzli 48.-  
*Filet de cerf en manteau de bacon, crème de cannellini,  
chou rouge, Spätzli*

### Saddle of venison

oven baked with classic autumnal side dishes (min. 2 persons )

*Selle de chevreuil cuite au four*

*Garnitures classiques automnales (min. 2 Personnes)*

*per person / par personne* 65.-

Supplement halfboard / supplément avec demi-pension 25.-



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Sweets – *Dessert*

### Foresta Nera variation

Milk chocolate mousse, white chocolate cream, sour cherries 16.-  
*Variation forêt noire, mousse au chocolat au lait, crème au chocolat blanc, griottes*

### Uva Americana Grapes and malt

Uva Americana sorbet, malt cream, caramelised figs 16.-  
*Sorbet de raisin Uva Americana, crème de malt, figues caramélisées.*

### Lemon Montenegro

Tonka bean creamy, Montenegro babà, blood orange and cardomom sorbet 17.-  
*Crèmeux à la fève de Tonka, babà au Monténégro, sorbet à l'orange sanguine et à la cardamome*

### Chestnuts and Wine

Vanilla cream, chestnut ice cream, pears in red wine, pomegranate sauce 17.-  
*Crème à la vanille, glace aux marrons, poires au vin rouge, sauce à la grenade*

## Cheese – *Fromage*


Italian cheese selection  24.-  
*Sélection de fromages d'Italie*

Blue Cheese selection  27.-  
*Sélection de fromages bleue*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

TASTING MENU  
*MENU DÉGUSTATION*

Potato cream, egg 62° C, crispy leek, pumpkin seed oil   
*Crème de pommes de terre, œuf 62° C, poireau croustillant,  
huile de pépins de courge*

~•~

Home-made Cavatelli, redfish, Savoy cabbage, cherry tomatoes  
*Cavatelli maison, sébaste, chou de Savoie, tomates cerises*

~•~

Monkfish medallions, polenta corvina with thyme, Merlot cream  
*Médailles de lotte, polenta corvina au thym, crème au Merlot*

or / ou

Deer filet in bacon coat, cannellini cream, red cabbage, Spätzli  
*Filet de cerf en manteau de bacon, crème de cannellini,  
chou rouge, Spätzli*

~•~

Foresta Nera variation, milk chocolate mousse, white chocolate cream, sour cherries  
*Variation de forêt noire, mousse au chocolat au lait, crème au chocolat blanc, griottes*

or / ou

Italian cheese selection   
*Sélection de fromages d'Italie*

4 course Menu / Menu 4 plats  
5 course Menu / Menu 5 plats  
6 course Menu / Menu 6 plats

115  
135  
145