



„IL DOLCE FAR NIENTE“ IN DER VILLA ORSELINA

Das 5-Sterne-Hotel Villa Orselina in Orselina, hoch über Locarno-Ascona, mit der berühmten Kirche Madonna del Sasso, befindet sich auf mehreren Terrassen des Steilhangs über dem Lago und bietet eine unvergleichliche Panoramansicht.

1901 als Kurhaus für Künstler und Vegetarier entstanden, überzeugt es heute durch Klasse, Stil und die Freundlichkeit südländischer Lebensart. Umwoben vom warmherzigen Charme von Gastgeber Christoph Schlosser und seinem Team, taucht man ein ins süsse Nichtstun und fühlt sich gleichzeitig wie zu Hause.

Die im Juni 2012 nach umfassender Renovation wiedereröffnete Villa Orselina wurde von Hotelleriesuisse im selben Jahr mit fünf Sternen ausgezeichnet. Küchenchef Antonio Fallini und seine Crew des Il Ristorante wurden für ihre italienische Küche auf Anhieb von Gault-Millau geehrt.

28 individuell gestaltete Zimmern und Suiten, der mediterrane Garten mit Aussenpool, die Wellness- und Beauty-Oase LABO Spa und der eigene Tennisplatz laden ein zum Wohlfühl-Urlaub, denn das edle, glamouröse Interieur des luxuriösen „Kalifornia-Stils“, verbunden mit dem sinnlich-mediterranen Ambiente, verzaubert jeden Gast.

Cucina italiana

Spitzenkoch Antonio Fallini aus Chiavenna ist das Herz und die Seele des Il Ristorante in der Villa Orselina. Mit seiner grandiosen Küche und Gastfreundschaft überzeugt er die gesamte Prominenz im Locarnese und jeden Gast, der es typisch italienisch liebt.

Zu den Erfolgsstationen des Tausendsassa Fallini zählen Hotels mit grossen Namen in aller Welt, wie das Badrutt's Palace in St. Moritz, das Hyde Park Hotel in London, das Four Seasons in Tokyo, das Bice Restaurant in New York oder das Borgo San Felice in der Toscana.

Im Il Ristorante zelebriert man mit Antipasti, Primi Piatti, Secondi Piatti und Dolci die authentische italienische Küche, und das liest sich dann auf der Karte so aufregend wie: „Lauwarmer Salat von Oktopus mit Kartoffeln, Oliven und getrockneten Tomaten“ oder „Tortelli mit Kartoffeln, Zucchini, Thymian und Bottarga“ und „Kaninchen mit Rosmarin aromatisiert, weisser Speck aus der Toscana und Zitronensauce“.





“IL DOLCE FAR NIENTE”



Villa Orselina, albergo di 5 stelle, situato poco sopra Locarno-Ascona, gode di una delle migliori viste panoramiche sul Lago Maggiore

Creato nel 1901 come casa di cura per artisti e vegetariani, affascina oggi per la classe, lo stile e la giovialità tipica della vita del sud.

Contagiati dallo charme e cordialità del direttore, Christoph Schlosser, e del suo team, ci si immerge in un dolce far niente e si ha subito la sensazione di essere di casa.

Riaperta dopo una completa ristrutturazione nel giugno del 2012, Villa Orselina è stata insignita lo stesso anno delle cinque stelle da Hotelleriesuisse e lo chef Antonio Fallini e lo staff del «il Ristorante» sono stati premiati da Gault-Millau.

Il fascino degli interni in stile californiano e l'ambiente coinvolgono nella loro magia ogni ospite. 28 camere e suites ognuna decorata individualmente, due ristoranti e bar, un centro di benessere LABO Spa dove potersi sentire a proprio agio e passare un soggiorno indimenticabile.

Cucina italiana

I menu, accompagnati da vini italiani e ticinesi consigliati da un esperto sommelier, sono preparati da un cuoco di alto livello: Antonio Fallini, valtellinese d'origine. Antonio Fallini, è uno chef di esperienza internazionale che ha lavorato per molti anni nei più importanti alberghi al mondo, toccando quasi tutti i continenti; da Londra a New York, Madrid, Tokio, Perth e qui più vicino in Toscana presso un Relais & Château. Grande appassionato di prodotti locali mantiene nelle sue creazioni il sapore vero e genuino di ogni ingrediente e offre una vera, sana ma semplice cucina italiana utilizzando materie prime di alta qualità.

Nel “il Ristorante” si celebra la vera cucina italiana con antipasti, primi, secondi e dolci dai nomi invitanti come: “insalata tiepida di polpo con patate, olive taggiasche e pomodorini essiccati” oppure “tortellini fatti in casa con patate, zucchine, timo e bottarga di muggine”, o ancora “coniglio aromatizzato al rosmarino, lardo di Colonnata e salsa di limoni”.



KANINCHEN MIT SPECK AUS GREVE UND
ROSMARIN AN ZITRONENSAUCE
CONIGLIO AROMATIZZATO AL LARDO DI GREVE
E ROSMARINO CON SALSA DI LIMONI
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 174
Per la ricetta vedere a pag. 174

VILLA ORSELINA
Via Santuario 10, CH-6644 Orselina-Locarno
Tel. 00 41 (0) 91 / 7 35 73 73
www.villaorselina.ch

