



VILLA ORSELINA
il ristorante

Starters – Entrées

Salmon

Swiss Salmon with artichoke and homemade Crocchini 4a,1a, 5a 24.-
Saumon Suisse aux artichauts et Crocchini fait maison

Thuna

Red Balfegó Thuna, asparagus chicory, caper berries, Taggiasca olives 4a,10a 32.-
Thon rouge Balfegó, câpres et Taggiasca olives

Beef

Tartare, green asparagus crudité, pink pepper, mozzarella buffalo cream 7a 28.-
*Tartare de boeuf, poivrons roses, crudité d'asperges
et crème à la mozzarella de bufflonne*

Duck

Duck liver escalope, portwine reduction, kumquat confit 5a 28.-
Escalopes de foie gras, réduction de Porto et kumquats confits

Cheese 

Goats cheese, cherry tomato mousse, basil foam 7a 26.-
Fromage de chèvre, mousse de tomate cerise et écume de basilic

Lobster


Lobster bisque, burrata from Puglia, thuna tataki 2a, 7a, 6a, 10a 28.-
Soupe d'homard, Burrata Pugliese et tataki de thon



VILLA ORSELINA
il ristorante

Risotto - Pasta

Risotto

Risotto "Gran Riserva", wild garlic, chorizo and Blu Moncenisio cheese  7a 24.-
„Gran Riserva“ Risotto, ail des ours, Chorizo et fromage Blu Moncenisio

Ravioli

Open raviolo, argentine red shrimps, cress and puffed Venere rice 1a, 3a, 2a 27.-
Ravioli ouvert aux crevettes rouge de l'Argentine, Creson et riz Venere soufflé

Cavatelli

Noodles with mussels, clams, calamari and pachino tomato sauce 1a, 14a 26.-
Pâtes aux moules, palourdes, calamars et tomate pachino sauce

Spaghetti

"chitarra", broccoli, Maggia bread cream, split of caviar "OONA" 1a, 3a, 7a 29.-
à la Chitarra, broccoli, crème du pain Maggia et pétales du caviar „OONA“

Additional fresh caviar gr. 6.-
Supplément de caviar frais

Gnocchetti

Potato gnocchetti with luganighetta ragu, sweet curry and parmigiano vacche rosse 1a, 3a, 7a 26.-
Gnocchetti de pommes de terre, luganighetta ragout, curry doux et parmesan vacche rosse

Vegetarian suggestion, main course

Proposition végétarienne, plat principal

Aubergine, buffalo mozzarella, tomato and basil  1a, 7a 40.-
Aubergines, mozzarella de bufflonne, tomate et basilic



VILLA ORSELINA
il ristorante

Fish – *Poisson*

Octopus

Sauteed octopus, topinambur, scallions and barbecue sauce 14a,10a,1a 44.-
Poulpe sauté, topinambur, échalotes et sauce barbecue

Scallops

with green asparagus, morels and veal juice 14a,1a 47.-
Pétoncles, avec asperges, morille et jus de veau

Red sea gurnard

with shellfish soup, black garlic peperoncino and riso venere 4a, 2a, 1a 46.-
Grondin rouge, bouillon de fruit de mer, ail noir, peperoncino et riso venere

Salmon

"Swiss Lachs" mediterranean art with agretto and new potato 1a, 4a 44.-
à la méditerranée avec agretto et pommes de terre nouvelles

Fish of the day
Poisson du jour

Price of day
Prix du jour



VILLA ORSELINA
il ristorante

Meat - *Viande*

Duck

breast, risotto with red grapefruit and apple balsamic 7a 40.-
Poitrine de canard, risotto au pamplemousse rouge, balsamique de pomme

Lamb

loin, wild garlic crust, honey jus and mashed potato 7a, 1a 46.-
Longe d'agneau en croûte d'ail sauvage, jus au miel et purée de pommes de terre

Veal

roll, spiny artichokes, taleggio Cheese and topinambur purée 1a, 7a 48.-
Roulé de veau, artichauts épineux, fromage taleggio et purée de topinambour

Beef

fillet, baby spinach, morel mushrooms 1a, 7a 54.-
Filet de boeuf, jeunes épinards et morilles

Grosses Pièces

Sea bass in salt crust 4a, 1a 58.-
Loup de mer en croûte de sel

Supplement halfborad 20.-
Supplément demi pension

Scottona Swiss Florentine Steak 68.-
Suisse Scottona Steak à la Florentine

Supplement halfborad 25.-
Supplément demi pension



VILLA ORSELINA
il ristorante

Sweets - Dessert

Tiramisù in modern way 1a, 7a,3a 16.-
Tiramisù moderne

Rum babà, orange cream, chocolate ice cream 1a, 7a,3a 15.-
Baba au rhum, crème d'orange, glace au chocolat

Rhubarb compote, farina bona flour mousse, coconut ice cream 1a, 7a,3a 16.-
Compote de rhubarbe, mousse de farine bona, glace à la noix de coco

Brownie, hazelnut and vanilla whipped cream 1a, 7a,3a 15.-
Brownie, crème de noisette et chantilly à la vanille

Cheese
Fromage

Cheese selection from Ticino and Italy  7a,1a 24.-
Sélection de fromages du Tessin et Italie