



VILLA ORSELINA
il ristorante

Starters – Entrées

Tomato 

Variation, burrata and crocchini 7a, 1a 24.-
Variation de tomates, burrata et crocchini

Veal

Tartare, mustard sauce and pak-choi 5a, 7a 28.-
Tartare de veau, sauce moutarde et pak-choi

Duck

Liver terrine, yellow peaches and yogurt 1a, 7a 29.-
Terrine de foie de canard, pêches jaunes et yaourt

Tuna

Red "Balfego" tuna fish, Granny Smith apple and green celery 9a, 4a 32.-
Thon rouge "Balfego", pomme Granny Smith et céleri

Char

Swiss char, algae and radish 4a 26.-
Omble chevalier en manteau d'algues et radis

Gazpacho 

Andalusian Gazpacho 18.-
Gazpacho andalou

with scallops brochette 24.-
et brochette de coquilles Saint-Jacques



VILLA ORSELINA
il ristorante

Risotto - Pasta

Linguina

Noodles with redfish, grape tomato and Taggiasca Olives crunch 7a, 1a 26.-
Pâtes à la rascasse rouge, tomates dattes et crunch aux olives Taggiasca

Risotto

Carnaroli, red grapefruit, stracciatella cheese and "Mazara" prawn 2a, 7a 28.-
Carnaroli, pamplemousse rouge, fromage stracciatella et gambas "Mazara"

Cavatelli

Noodles with Secreto Patanegra, red curry and bean sprouts 1a, 7a, 6a 27.-
Pâtes au Secreto Patanegra, curry rouge et germes de soja

Ravioli

Filled with aubergines, tomato sauce and parmesan foam 1a, 3a, 7a 25.-
Raviolis d'aubergine, sauce de tomates et écume de parmesan

Spaghetti

Gragnano, parsley butter, lemon and caviar 1a, 7a 32.-
Gragnano, beurre au persil, citron et caviar

Vegetarian suggestion, main course

Proposition végétarienne, plat principal

Chickpeas Hummus, asian vegetables and 62°C egg  3a 38.-
Houmous de pois chiches, légumes asiatiques et oeuf 62°



VILLA ORSELINA
il ristorante

Fish – *Poisson*

Pike-perch

Chanterelle, topinambur and black garlic 4a,7a 46.-
Sandre, chanterelles, topinambur et ail noir

Red Mullet

with mediterranean couscous salad and courgettes cream 4a,7a 47.-
*Rouget, salade de couscous à la méditerranéenne et
crème de courgettes*

Scallops

with white "Terreni alla Maggia" polenta and wakame 14a,7a 46.-
Coquilles Saint-Jacques, polenta blanche "Terreni alla Maggia" et wakame

Black cod

cooked in low temperature, pak-choi and Champagne sauce 1a,4a,7a 52.-
cuit à basse température, pak-choi et sauce au champagne





VILLA ORSELINA
il ristorante

Meat - *Viande*

Chicken

Corn chicken supreme, peppers, acacia honey and belgian endives 7a 40.-
Suprême de poularde de maïs, poivrons, miel d'acacia et endives

Lamb

Rack of lambs with a lemon-thyme crust, romanesco broccoli,
dried tomatoes 7a, 1a 47.-
*Carré d'agneau en croute de thym-citron, romanesco et
tomates séchées*

Beef

Irisch beef tournedos, duck liver, baby spinach and Pantelleria Passito 1a 54.-
*Tournedos de bœuf irlandais, foie de canard, épinard frais et
Passito di Pantelleria*

Veal

Veal filet smoked with Jack Daniels, dried flowers and 10a 55.-
olive oil mashed potato
*Filet de veau fumée au Jack Daniels, fleurs séchées et mousse
de pommes de terre à l'huile d'olive*

Grosses Pièces

Sea bass in salt crust 58.-
Loup de mer en croûte de sel

Supplement halfboard 20.-
Supplément demi pension

Tomakawk "Wolowina" 63.-
Tomakawk "Wolowina"

Supplement halfboard 25.-
Supplément demi pension

Sweets - Dessert

Apple Tarte Tatin, vanilla sauce, liquorice gel 7a 16.-
Pomme Tarte Tatin, sauce à la vanille, gelée à la réglisse

Yogurt mousse, peaches and almond cream 1a, 7a 15.-
Mousse de yaourt, pêches et crème d'amandes

Pineapple parfait, coconut mousse and peppermint extract 7a 16.-
Parfait d'ananas, mousse de coco et extrait de menthe

Dark chocolate sphere, white coffee cream and Baileys 7a 17.-
Sphère en chocolat noir, crème au café blanc et Baileys

Cheese *Fromage*

Cheese selection from Italy  7a,1a 24.-
Sélection de fromages d'Italie

Blue Cheese selection  7a,1a 27.-
Sélection de fromages bleue

Portico, Ticino Portwine 5cl 8.-
Portico, Vin de Porto tessinois



VILLA ORSELINA
il ristorante

DEGUSTATION MENU
MENU DEGUSTATION

Tomato variation, burrata and crocchini
Variation de tomates, burrata et crocchini

~•~

Risotto Carnaroli, red grapefruit, stracciatella cheese
and "Mazara" prawn
*Risotto Carnaroli, pamplemousse rouge, fromage stracciatella
et gambas "Mazara"*

~•~

Scallops with white "Terreni alla Maggia" polenta and wakame
Coquilles Saint-Jacques, polenta blanche "Terreni alla Maggia" et wakame

or / ou

Veal filet smoked with Jack Daniels, dried flowers
and olive oil mashed potato
*Filet de veau fumée au Jack Daniels, fleurs séchées et mousse
de pommes de terre à l'huile d'olive*

~•~

Pineapple parfait, coconut mousse and peppermint extract
Parfait d'ananas, mousse de coco et extrait de menthe

or / ou

Cheese selection from Italy
Sélection de fromages d'Italie

4 course Menu / Menu 4 plats	90
5 course Menu / Menu 5 plats	120
6 course Menu / Menu 6 plats	132