



VILLA ORSELINA
il ristorante

Starters – Entrées

Mushrooms 

Mushrooms salad, celery, dried fruits, egg and Merlot Sauce 26.-
Salade de cèpes, céleri, fruits secs, oeuf et sauce au Merlot

Salmon trout

Salmon trout, red cabbage, caviar and sour cream 27.-
Truite saumonée, chou rouge, caviar et crème aigre

Deer

Deer carpaccio, parsley roots and poplar mushrooms 28.-
Carpaccio de cerf, racines de persil et champignons peuplier

Duck

Duck liver escalope, quince, corn pie 26.-
Escalope de foie de canard, coing, tartelette de mais

Cream 

Mantova pumpkin cream with pumpkin seed 18.-
Crème de potiron de Mantova et pépins de potiron

with guinea fowl galantine and prunes 25.-
avec galantine de pintade et prunes



VILLA ORSELINA
il ristorante

Risotto - Pasta

Risotto 

Risotto Gran Riserva "uva Americana" grapes, buffalo Taleggio and Valle Maggia pepper 25.-

Gran Riserva Risotto, raisins "uva Americana", buflonne Taleggio et poivre Valle Maggia

Spaghetti

Gragnano spaghetti with clams, black bread cream and "Muggine Bottarga" 26.-

Spaghetti de Gragnano, palourdes, crème de pain noir et "Bottarga di Muggine"

Fagottini

Oxtail fagottini, pumpkin and black marinated nuts 27.-

Fagottini à la queue de bœuf, potiron et noix noirs marinés

Gnocchi 

Buckwheat gnocchi, melted Casera cheese and fried savoy cabbage 26.-

Gnocchi de sarrasin, fromage Casera fondu et chou frisé frit

Vegetarian suggestion, main course 

Proposition végétarienne, plat principal

Potato pie, sauteed mushrooms, 62° egg and black truffle 40.-

Tartelette aux pommes de terre, cèpes sautés oeuf 62°, truffe noir



VILLA ORSELINA
il ristorante

Fish – *Poisson*

Pike-perch

Pike-perch slice with quinoa Mediterranean style and red beet 46.-
Tranche de sandre, quinoa à la méditerranéenne et betterave

Turbot

Turbot with Beluga lentils soup and Ticinese bacon 48.-
Turbot, soupe aux lentilles Beluga et lard tessinoise

Calamari

Calamari with peppers, mint, Taggiasca olives and couscous 44.-
Calamars, poivron, menthe, olives Taggiasca et couscous

Scallops

Scallops with white polenta, mushrooms and black truffle 47.-
Coquilles Saint Jacques, polenta blanche, cèpes et truffe noir

Sea bass in salt crust (min. 2 persons)

Loup de mer en croûte de sel (min. 2 personnes)

Per person / par personne 58.-

Supplement halfboard / Supplément demi pension 20.-



VILLA ORSELINA
il ristorante

Meat - *Viande*

Veal

Veal chop (220 gr), red cabbage and soft potato 47.-
Côtelette de veau (220 gr.), chou rouge and pommes de terre soufflé

Beef

Poached beef tournedos with pumpkin and orange mustard 52.-
Tournedos de boeuf poché, potiron et moutarde à l'orange

Duck

Duck breast, risotto with grapefruit and barbecue sauce 40.-
Suprême de canard, risotto au pamplemousse et sauce barbecue

Game - *Gibier*

Deer

Deer fillet in bacon coat, sweet potato and chanterelles 47.-
Filet de cerf en manteau de lard, pommes de terre douce et chanterelles

Venison saddle

Venison saddle baked in oven with his season vegetable garniture (min. 2 persons)
Selle de chevreuil au four et légumes de saison (min. 2 personnes)

Per person / par personne 62.-

Supplement halfboard / Supplément demi pension 25.-





VILLA ORSELINA
il ristorante

Sweets - *Dessert*

Chestnut mousse, white chocolate, currant, "uva Americana" grape sorbet <i>Mousse aux marrons, chocolat blanc, groseilles, sorbet aux raisins "uva americana"</i>	16.-
Hazelnut parfait, kaki and Ratafia nut liquor <i>Parfait aux noisettes, kaki et liqueur de noix Ratafia</i>	17.-
Catalana cream, pumpkin and cinnamon ice cream <i>Crème catalane, potiron et glace à la cannelle</i>	14.-
Warm chocolate cake, Sichuan pepper, Zabaione cream and yogurt ice cream <i>Petit gâteau au chocolat chaud, poivre Sichuan, crème au sabayon et glace au yaourt</i>	17.-

Cheese - *Fromage*

Cheese selection from Italy  <i>Sélection de fromages d'Italie</i>	24.-
Blue Cheese selection  <i>Sélection de fromages bleue</i>	27.-
Portico, Ticino Portwine <i>Portico, Vin Porto tessinois</i>	8.-



VILLA ORSELINA
il ristorante

DEGUSTATION MENU
MENU DEGUSTATION

Beef tartare, Chioggia reed beet, burrata, black truffle
Tartare de boeuf, betterave de Chioggia, burrata et truffe noir

~•~

Linguine, mushrooms, Moncenisio blue cheese and black rice
Linguine, cèpes, fromage Moncenisio bleu et riz noir

~•~

Sea bass, mushrooms, Jerusalem artichokes, black garlic
Loup de mer, cèpes, topinambour, ail noir

or / ou

Entrecôte of wagyu, basmati rice, egg and spring onion
Entrecôte de wagyu, riz basmati, oeuf et oignon nouveau

~•~

Chestnut mousse, white chocolate, currant,
"uva Americana" grape sorbet
*Mousse aux marrons, chocolat blanc, groseilles, sorbet aux raisins
"uva americana"*

or / ou

Cheese selection from Italy
Sélection de fromages d'Italie

4 course Menu / Menu 4 plats	98
5 course Menu / Menu 5 plats	120
6 course Menu / Menu 6 plats	132