



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Starters – Entrées

Gazpacho 

Andalusian Gazpacho and toppings 18.-  
*Gazpacho Andalou et ses garnitures*

Beef – Boeuf

Beef tartare, Cantabrico anchovy, caper berries and salad 28.-  
*Tartare de bœuf, anchois de Cantabrie, fleurs des câpres et salade*

Tuna – Thon

Red raw tuna, avocado, calamansi citrusfruit and miso mayonnaise 32.-  
*Thon rouge cru, avocat, calamansi agrumes et mayonnaise au miso*

Salmon – Saumon

Salmon "Swiss Lachs", yogurt, radishes and puffed red quinoa 26.-  
*Saumon "Swiss Lachs", yaourt, radis et quinoa rouge soufflée*

Duck – Canard

Duck liver escalope, apple tarte Tatin, aged apple vinegar 27.-  
*Escalope de foie de canard, tarte Tatin aux pommes, vinaigre de pommes vieilli*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Risotto - Pasta

Risotto

Carnaroli risotto, red grapefruit, burrata and Mazara shrimp 28.-  
*Risotto carnaroli, pamplemousse rouge, burrata et gambas de Mazara*

Fagottini 

Fagottini with aubergine, pachino tomato sauce and Parmesan foam 25.-  
*Fagottini d'aubergines, sauce à la tomate pachino et mousse de Parmesan*

Spaghetti

Gragnano spaghetti, parsley butter, Amalfi lemon and caviar 27.-  
*Spaghetti di Gragnano, beurre au persil, citron d'Amalfi et caviar*

Cavatelli

Homemade Cavatelli, white duck ragu, chanterelles and chervil 24.-  
*Cavatelli frais maison, ragoût blanc de canard, chanterelles et cerfeuil*

Vegetarian suggestion, main course 

*Proposition végétarienne, plat principal*

Aubergine Parmigiana southern flavours 40.-  
*Aubergines Parmigiana aux saveurs du sud*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Fish – *Poisson*

Octopus – Poulpe

Roasted octopus, homemade chorizo, soft potato and caper powder 44.-  
*Poulpe rôti, chorizo maison, pommes de terre douce et poudre de câpre*

Codfish – Cabillaud

Codfish in Taggiasca olives crust and chard with grain mustard 42.-  
*Cabillaud à l'huile de cuisson, croûte d'olives Taggiasche, côtes aux grains de moutarde*

Pike perch – *Sandre*

Pike perch fillet, peas cream and sautéed chanterelles 46.-  
*Tranche de sandre, crème de petits pois et chanterelles sautées*

Seabass – Loup de mer

Mediterranean Seabass fillet, jackdaws and Venere rice 46.-  
*Loup de mer à la méditerranéenne, pois mange - tout, riz Venere*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Meat – *Viande*

Lamb – *Agneau*

Smoked lamb loin, glasswort with olive oil, soft potato 45.-  
*Carré d'agneau fumé, salicorne à l'huile d'olive, pomme de terre douce*

Chicken – *Poulet*

"Terreni alla Maggia" chicken breast, Belgian endive with orange and  
thyme potato cube 40.-  
*Suprême de poulet "Terreni della Maggia", endive belge à l'orange et  
dés de pomme de terre au thym*

Veal – *Veau*

Veal steak, crispy pak-choi, Taggiasche olives and yellow pepper cream 46.-  
*Steak de veau, pak-choi croustillant, olives Taggiasche et crème de poivron jaune*

Beef – *Boeuf*

Beef tournedos, Jerusalem artichoke puree, chanterelles and duck liver flakes 54.-  
*Tournedos de bœuf, purée de topinambours, chanterelles et lamelles  
de foie de canard*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Sweets – *Dessert*

Variation and consistencies of chocolate and mangoes 19.-  
*Variations et consistances du chocolat et mangue*

Soft and crunchy yogurt, strawberries with elderberry 18.-  
*Yaourt doux et croquant aux fraises et sureau*

Semifreddo with Amalfi lemon, olive oil and limoncello biscuit 18.-  
*Parfait au citron d'Amalfi, biscuit à l'huile d'olives et limoncello*

Panna cotta with vanilla, passion fruit and almonds cream 18.-  
*Panna cotta à la vanille, crémeux au fruit de la passion et amandes*

Cheese – *Fromage*

Cheese selection from Italy  24.-  
*Sélection de fromages d'Italie*

Portico, Ticino Portwine 8.-  
*Portico, Vin Porto tessinois*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

DEGUSTATION MENU  
*MENU DEGUSTATION*

Salmon "Swiss Lachs", yogurt, radishes and puffed red quinoa  
*Saumon "Swiss Lachs", yaourt, radis et quinoa rouge soufflé*

~•~

Carnaroli risotto, red grapefruit, burrata and Mazara shrimp  
*Risotto carnaroli, pamplemousse rouge, burrata et gambas de Mazara*

~•~

Mediterranean Seabass fillet, jackdaws and Venere rice  
*Loup de mer à la méditerranéenne, pois mange-tout et riz Venere*

or / ou

Veal steak, crispy pak-choi, Taggiasche olives and yellow pepper cream  
*Steak de veau, pak-choi croustillant, olives Taggiasche et  
crème de poivron jaune*

~•~

Semifreddo with Amalfi lemon, olive oil and limoncello biscuit  
*Parfait au citron d'Amalfi, biscuit à l'huile d'olives et limoncello*

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