



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*

Sea bass

Sea bass Carpaccio marinated on coffee, Shiitake, red cabbage 27.-  
*Carpaccio de bar mariné au café, Shiitake et chou rouge*

Veal

Veal tartare, beetroot and Oona caviar 29.-  
*Tartare de veau, betterave et caviar Oona*

Venison

Venison slices, blackberries, parsley roots, pumpkin seeds 27.-  
*Lamelles de cerf, mûres, racines de persil, graines de potiron*

Duck

Duck liver escalope, liver mousse macaron, quince, 27.-  
*Escalope de foie de canard, macarons à la mousse de foie, coing*

Cream 

Mantova pumpkin cream, 62° C egg, black truffle 24.-  
*Crème de potiron de Mantova, œuf 62° C, truffe noire*

## Risotto - Pasta

### Our autumn Risotto - *Notre risotto d'automne*

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

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

### Risotto Villa Orselina speciality - *La spécialité de Villa Orselina*

Carnaroli risotto, red grapefruit, burrata and Mazara shrimp 28.-

*Risotto carnaroli, pamplemousse rouge, burrata et gambas de Mazara*

### Cavatelli

Homemade cavatelli, white duck ragout, chanterelles 24.-

*Cavatelli maison, ragout blanc de canard, chanterelles*

### Spaghetti

Gragnano spaghetti, porcini mushrooms, Blu del Moncenisio cheese 27.-

*Gragnano spaghetti, cèpes et fromage Blu del Moncenisio*

### Fagottini

filled with lobster, ricotta cheese, lemon and its bisque 30.-

*Fagottini farcis au homard, ricotta, citron et sa bisque*

### 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*

Pikeperch

Pikeperch, Beluga lentils, soft potato, chervil oil

46.-

*Sandre, lentilles Beluga, patate douce, huile de cerfeuil*

Seabass

Seabass slice, white polenta "Terreni alla Maggia", Porcini mushrooms

46.-

*Loup de mer, polenta blanche "Terreni alla Maggia", cèpes*

Redfish

Redfish filet with its juice, baked Valle Maggia bread, caper berry,

45.-

Taggiasca olives

*Sébaste fillet et son jus, croûton de pain de la Valle Maggia, fleur de câpres,  
olives Taggiasca*

Scallops

Scallops with duck liver escalope, topinambur and black truffle

47.-

*Coquilles Saint Jacques, escalope de foie de canard, topinambour  
et truffe noire*





VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Meat - *Viande*

Bison Fillet

Bison fillet smoked on Jack Daniel's woodchips, olive oil glasswort, soft potato 58.-  
*Filet de bison fumé au bois de Jack Daniel's, salicorne à l'huile d'olive,  
patate douce*

Lamb

Lamb loin, "Uva Americana" grape coat, cannellini beans, Shiitake 46.-  
*Carré d'agneau, manteau de raisin "Uva Americana", haricots cannellini,  
Shiitake*

Iberica Patanegra

Iberica Patanegra cheek, cranberries, whole wheat polenta, red cabbage 45.-  
*Patanegra Iberico joue, cranberries, polenta de maïs complète, chou rouge*

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*

Variation and consistencies of chocolate and red fruits 19.-  
*Variation et consistances de chocolat et fruits rouges*

Our coffee ristretto Tiramisù 17.-  
*Notre tiramisu au café ristretto*

Piedmont Hazelnut slice, praline cream, banana flambé 18.-  
*Tranche de noisette piémontaise, crème pralinée, bananes flambées*

Chestnuts cream, figs, "Uva americana" grape sorbet 17.-  
*Crème au marrons, figues, sorbet au raisin "Uva americana"*

Cheese - *Fromage*

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

Blue Cheese selection  27.-  
*Sélection de fromages bleue*

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



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

DEGUSTATION MENU  
*MENU DEGUSTATION*

Sea bass Carpaccio marinated on coffee, Shiitake, red cabbage  
*Carpaccio de bar mariné au café, Shiitake et chou rouge*

~•~

Risotto Gran Riserva "uva Americana" grapes, Taleggio  
and Valle Maggia pepper  
*Gran Riserva Risotto, raisins "uva Americana", Taleggio  
et poivre Valle Maggia*

~•~

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

or / ou

Scallops with duck liver escalope, topinambur and black truffle  
*Coquilles Saint Jacques, escalope de foie de canard, topinambour  
et truffe noire*

~•~

Our coffee ristretto Tiramisù  
*Notre tiramisù au café ristretto*

or / ou

Cheese selection from Italy  
*Sélection de fromages d'Italie*

4 course Menu / <i>Menu 4 plats</i>	108
5 course Menu / <i>Menu 5 plats</i>	135
6 course Menu / <i>Menu 6 plats</i>	145



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*



Piatti vegetariani  
vegetarische Gerichte

Prezzi in CHF, IVA 7.7 % inclusa  
Preise in CHF, inkl. 7.7 % MwSt