



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Starters – Entrées

Ricciola

Amberjack ceviche, red pepper, coriander, Valle Maggia bread 25.-  
*Ceviche de sériole, poivron rouge, pain de la Valle Maggia*

Gazpacho

Andalusian Gazpacho, seabass tartare, basil foam 26.-  
*Gazpacho Andalou, tartare de bar, air de basilic*

Fegato d'anatra

Duck liver terrine, "Passito" sweet wine from Pantelleria, apricots,  
brioche bread 28.-  
*Terrine de foie de canard, vin de raisin de Pantelleria,  
abricots, pain brioché*

Tonno Balfégo

Raw red tuna, avocado, miso mayonaise, pink pepper 32.-  
*Thon rouge cru, avocat, mayonnaise au miso, poivre rose*

Bisonte

Battuta di Bisonte, Cantabrico anchovy, sweet and sour red onion 31.-  
*Tartare au couteau de bison, anchois du Cantabrie, oignon rouge aigre-doux*

Capra 

Fresh goat cheese, datterini-tomato mousse, dehydrated Taggiasca olives 25.-  
*Fromage frais de chèvre, mousse de tomates datterini,  
olives taggiasca déshydratées*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Riso - Pasta

Villa Orselina Signature Risotto – *Spécialité de risotto Villa Orselina*

Risotto Carnaroli, red grapefruit, burrata cheese, Mazara prawn 28.-

*Risotto Carnaroli, pamplemousse rouge, fromage burrata  
et gambas de Mazara*

Fagotti fatti in casa 

Fagottini filled with aubergines, Parmesan cheese "vacche rosse",  
candied tomatoes, Valle Maggia pepper 26.-

*Fagottini fourrés d'aubergines, fromage Parmesan "Vacche Rosse",  
tomates confites, poivre de la Valle Maggia*

Calamarata di Gragnano

monkfish, cherry tomatoes, orange candied fruit, hazelnuts, glasswort 27.-

*Queue de lotte, tomates cerises, confit d'orange, noisettes, salicorne*

Spaghetti di Gragnano


parsley butter, lemon, Oona caviar 28.-

*Beurre persillé, citron, caviar Oona*

Cavatelli fatti in casa

Cavatelli with white duck ragout, chanterelles, chervil 24.-

*Cavatelli au ragoût de canard blanc, chanterelles, cerfeuil*

Vegetarian choice, main course 

*Proposition végétarienne, plat principal*

Aubergine, buffalo mozzarella, tomatoes and basil 38.-

*Aubergine, mozzarella de bufflonne, tomates au basilic*





VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Fish - *Poisson*

Branzino

Seabass filet, cream of Valle Maggia bread, Cantabrico anchovy,  
broccolo romanesco 48.-

*Filet de bar, crème de pain Valle Maggia, anchois de Cantabrie,  
broccolo romain*

Trota Salmonata "Brüggli"

Salmon trout "Brüggli Mediterranean style, Venere rice with chili, snap peas 45.-

*Truite saumonée "Brüggli" à la méditerranéenne, riz Venere au piment,  
pois mange*

Tentacolo di Polipo

Tentacles of octopus, lemon potato, cream of roasted pepper,  
Pantelleria capers 44.-

*Tentacules de poulpe, pommes de terre au citron, crème de poivron rôti,  
câpres de Pantelleria*

Merluzzo Black Cod

Black cod cooked in olive oil with its mayonnaise, baby spinach, crispy chorizo 47.-

*Morue cuite à huile d'olives, sa mayonnaise, jeunes épinards et  
chorizo croustillant*

Carne e pesce

Scallop and duck liver escalope, crispy pak choi,  
veal jus, black summer truffle 48.-

*Coquilles Saint-Jacques et escalope de foie de canard, pak-choi croustillant,  
jus de veau, truffe noire d'été*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Meat - *Viande*

Bisonte "Rossini"

Bison tournedos, duck liver flakes, Madeira sauce, black summer truffle 60.-  
*Tournedos de bison, écailles de foie de canard, sauce au Madère,  
truffe noire d'été*

Vitello

Veal sirloin steak rose cooked, chanterelles soft potato, olive smoke 46.-  
*Steak de surlonge de veau, cuit rosé, chanterelles,  
pomme de terre douce, fumé aux olives*

Agnello

Lamb chops in a Grissini and acacia's honey mantle, Belgian endive with orange 45.-  
*Côtelettes d'agneau enrobés de grissini et miel d'acacia,  
endives belges à l'orange*

Maiolino

Crispy belly, chard with mustard grains, red whole wheat polenta 42.-  
*Poitrine de porcelet croustillante, bettes aux graines de moutarde,  
polenta rouge complète*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Sweets – *Dessert*

Delizia al limone

White chocolate cream, lemon sponge cake and lemon sauce 16.-  
*Crème au chocolat blanc, génoise au citron, sauce au citron*

Mojito

Peppermint cream, iced rum spong, lime short cake and lime sorbet 17.-  
*Crèmeuse à la menthe, éponge glacée au rhum, sablé et sorbet au citron vert*

Sapori d'estate

Strawberry mousse, basil sorbet, olive oil crumble 16.-  
*Mousse aux fraises, sorbet au basilic, crumble à l'huile d'olives*

Incontro tra cereali


Coffee mousse, blackcurrant sorbet, dark chocolate, buckwheat crumble 17.-  
*Mousse au café, sorbet au cassis, chocolat noir, terre de sarrasin*

Armonie di cioccolato

White and dark creamy chocolat, hazelnut rocher, passion fruit ganache 18.-  
*Crèmeux au chocolat blanc et noir, rocher aux noisettes, ganache au fruit de la passion*

Cheese – *Fromage*

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

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



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

TASTING MENU  
*MENU DÉGUSTATION*

Fresh goat cheese, datterini-tomato mousse, dehydrated Taggiasca olives

*Fromage frais de chèvre, mousse de tomates datterini,  
olives Taggiasca déshydratées*

~•~

Cavatelli with white duck ragout, chanterelles, chervil

*Cavatelli au ragoût de canard blanc, chanterelles, cerfeuil*

~•~

Seabass filet, cream of Valle Maggia bread,  
Cantabrico anchovy, broccolo romanesco

*Filet de bar, crème de pain Valle Maggia,  
anchois de Cantabrie, broccolo romain*

or / ou

Veal sirloin steak rose cooked, chanterelles soft potato, olive smoke

*Steak de surlonge de veau, cuit rosé, chanterelles,  
pomme de terre douce, fumé au olive*

~•~

Peppermint cream, iced rum spong, lime short cake and lime sorbet

*Crèmeux à la menthe, éponge glacée au rhum, sablé et sorbet au citron vert*

or / ou

Selection of Italian Cheese

*Sélection de fromages d'Italie*

4 course Menu / Menu 4 plats	108
5 course Menu / Menu 5 plats	128
6 course Menu / Menu 6 plats	138

