



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Starters – *Entrées*

Porcini mushrooms 

Porcini mushrooms salad, celery, dried fruits, egg, Merlot wine sauce 26.-  
*Salade de cèpes, céleri, fruits secs, œuf, sauce au vin Merlot*

Duck

Duck liver escalope, candied orange, corn and apple cake 27.-  
*Escalope de foie de canard, orange confit, tartelette au maïs et pommes*

Salmon

Salmon Ora King, chickpea hummus, Beluga lentils 30.-  
*Saumon Ora King, hummus de pois chiches, lentilles Beluga*

Deer

Deer tataki, topinambur, chanterelles, red cabbage 29.-  
*Tataki de cerf, topinambur, chanterelles, chou rouge*

Veal

Veal tartare, mustard seeds mayonnaise, Chioggia beet, crocchini 29.-  
*Tartare de veau, mayonnaise aux graines de moutarde, betterave de Chioggia, crocchini*

Cream

pumpkin cream, raviolini stuffed with duck liver, black truffle 29.-  
*Crème de potiron, raviolini farcis au foie gras, truffe noire*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Risotto - Pasta

Our autumn Risotto – notre risotto d'automne 

Risotto Gran Riserva, Uva Americana grapes, sola di bufala, Valle Maggia pepper 26.-  
*Risotto Gran Riserva, raisins Uva americana, sola di bufala et poivre Valle Maggia*

Risotto Carnaroli

Blu del Moncenisio cheese, Merlot wine reduction, partridge breast 32.-  
*Fromage Blu del Moncenisio, réduction de vin Merlot, poitrine de perdrix*


Tagliolini 

with sautéed porcini mushrooms, broccoli cream  
and marinated black walnut flakes 28.-  
*Tagliolini aux cèpes sautés, crème de brocolis et flocons de noix noire marinés*

Vesuvio di Gragnano

Gragnano pasta with monkfish, Swiss Chard, Bronte pistachio 27.-  
*Pâtes de Gragnano, lotte, bettes Swiss Chard, pistaches de Bronte*

Vegetarian suggestion, main course   
*Proposition végétarienne, plat principal*

Potato cake, porcini mushrooms, 62°egg, black truffle  39.-  
*Tarte de pommes de terre, cèpes, oeuf 62°, truffe noire*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Fish - *Poisson*

Pikeperch

in herb crust, mussel cream, crispy vegetables 48.-  
*Sandre en manteau d'herbes, crème de moules, légumes croustillants*

Salmon trout

stuffed with sundried tomatoes, Taggiasca olives, capers, pine nuts,  
basmati rice 45.-  
*Truite saumonée farcie aux tomates séchées, olives Taggiasca, câpres,  
pignons de pin, riz basmati*

Sea bass

Slice of seabass, sautéed porcini mushrooms, mashed potato  
caper and tomato sauce 47.-  
*Tranche de bar, cèpes sautés, purée de pommes de terre  
sauce aux tomates et câpres*

Scallops

scallops, secreto Pata Negra, crispy red cabbage, black truffle 48.-  
*Coquilles Saint Jacques, Pata Negra secreto, chou rouge croustillant  
truffe noire*

Fish soup

Red gurnard, scorpion fish, mussels and clams 47.-  
*Soupe de poisson, grondin rouge, sébaste, moules et palourdes*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Meat – *Viande*

Veal

Veal sirloin steak, pak choi, Taggiasca olives, sundried tomatoes, black truffle 48.-  
*Steak de surlonge de veau, pak choi, olives Taggiasca, tomates séchées, truffe noire*

Lamb

Lamb loin, Uva Americana grape coat, chanterelles, truffle potato 46.-  
*Longe d'agneau en manteau de raisin Uva Americana, chanterelles pomme de terre à la truffe*

Pork

Crispy pork belly, Corvina polenta crouton, pumpkin, mustard sauce 42,-  
*Poitrine de porcelet croustillante, croûton de polenta Corvina, potiron, jus à la moutarde*

Game - *Gibier*

Deer

Deer filet in bacon coat, sweet potato, red cabbage, Spätzli 47.-  
*Filet de cerf en manteau de bacon, pomme de terre douce, chou rouge, Spätzli*

Saddle of venison

oven baked with classic autumnal side dishes (min. 2 persons )

*Selle de chevreuil cuite au four*

*aux accompagnements classiques automnales (min. 2 Personnes)*

*per person/ par personne* 65.-

Supplement halfboard / *supplément avec demi-pension* 25.-



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Sweets - *Dessert*

Benvenuto in Ticino

Sablé farina bona, Valle Maggia pepper cream, caramelized almonds 16.-

Uva Americana grape sauce

*Sablé à la farina bona, crème au poivre de la Valle Maggia,  
amandes caramélisées, sauce au raisins Uva Americana*

Autunno Villa Orselina

Chestnut soft cream, black truffle meringue, dark chocolate sorbet 17.-

*Crème de marrons, meringue à la truffe noire, sorbet au chocolat noir*

Figs variation

marinated figs, fig gel and fig lemongrass sorbet 16.-

*Variation des figues, marinées, en gel et sorbet de figues au lemongrass*

Pears and tonka bean

Bavarian tonka bean cream, pear ice cream, port wine reduction 17.-

white chocolate crumble

*Bavarois à la fèves Tonka, glace à la poire, réduction de vin Porto  
pépites de chocolat blanc*

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*

Veal tartare, mustard seeds mayonnaise, beet root from Chioggia, crocchini  
*Tartare de veau, mayonnaise aux graines de moutarde  
betterave de Chioggia, crocchini*

~•~

Vesuvio di Gragnano with monkfish, Swiss Chard, Bronte pistachio  
*Pâtes de Gragnano, lotte, bettes Swiss Chard, pistaches de Bronte*

~•~

Deer filet in bacon coat, sweet potato, red cabbage, Spätzli  
*Filet de cerf en manteau de bacon, pomme de terre douce, chou rouge, Spätzli*

*or/ou*

Pikeperch in herb crust, mussel cream, crispy vegetables  
*Sandre en manteau d'herbes, crème de moules légumes croustillants*

~•~

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

*or/ou*

Selection of Italian Cheese  
*Sélection de fromages d'Italie*

4 course Menu / <i>Menu 4 plats</i>	108
5 course Menu / <i>Menu 5 plats</i>	133
6 course Menu / <i>Menu 6 plats</i>	143

