



VILLA ORSELINA
il ristorante

Starters – Entrées

Culatello di Zibello

Puntarella chicory, Burrata stracciatella, aged apple vinegar 32
Chicorée, stracciatella de burrata, vinaigre de pomme vieilli

Octopus

Grilled octopus tentacle, blue potato, peppers pesto, capers of Pantelleria 27
*Tentacule de poulpe grillé, pommes de terre bleue, pesto aux poivrons
câpres de Pantelleria*

Duck

Liver terrine, brioche bread, apple compote, star anise 30
Terrine de foie de canard, pain brioche, compote de pommes, anis étoilé

Green asparagus 

Crudités, hazelnuts from Piedmont, rhubarb dressing 24
Crudité d'asperges verts, noisettes du Piémont, sauce à la rhubarbe

Cheese 

Goat's cheese datterini tomatoes in seawater, garlic breadsticks, basil foam 26
*Formage de chèvre, tomates datterini à l'eau de mer, grissini à l'ail
mousse au basilic*

Cress

Cress cream, 62° egg, crispy homemade chorizo 25
Velouté de cresson, œuf 62°, chorizo croustillant fait maison



VILLA ORSELINA
il ristorante

Risotto - *Pasta*

Riserva Risotto San Massimo 

Tomato risotto, burrata from Puglia, Valle Maggia pepper 24
Risotto au tomate, burrata de Puglia, poivre de la Valle Maggia

Spaghetti di Gragnano

parsley butter, lemon, Oona caviar 28
Spaghetti de Gragnano, beurre au persil, citron, Oona caviar

Cavatelli

Home-made Cavatelli, duck white ragout, fried leek, chervil 26
Cavatelli maison au ragout blanc de canard, poireau frit, cerfeuil

Ravioli

fillet with redfish, stew of clams, Taggiasca olives crumble 29
farcis au sébaste, sauté de palourdes, crumble d'olives Taggiasca

Vegetarian suggestion, main course 

Proposition végétarienne, plat principal

Green Asparagus 

chickpea hummus, Parmesan foam, egg yolk flakes 38
Asperges verts, hummus de pois chiches, mousse de Parmesan flocons de jaune d'œuf

Parmigiana 

Aubergine, buffalo mozzarella, tomatoes, basil 38
Aubergine, mozzarella de bufflonne, tomates, basilic



VILLA ORSELINA
il ristorante

Fish - *Poisson*

Codfish Black Cod

slow cooking style, artichokes, parsley root

56

Morue cuite à basse température, artichauts, racine de persil

Pike perch

monk's beard Mediterranean style, topinambur

46

Filet de sandre, barbe de moine à la méditerranée, topinambur

Our fish of the day proposal

Market price

Notre proposition de poisson du jour

prix du marché

Meat & Fish

Scallops and Pata Negra Secreto, Swiss Chard, wild garlic, veal jus

47

*Coquilles Saint-Jacques et Pata Negra Secreto, bettes Swiss Card
ail sauvage, jus de veau*





VILLA ORSELINA
il ristorante

Meat - *Viande*

24-hour cooked piglet

Crispy belly, Belgian salad endive with citrus fruits 42

Poitrine croustillante de porcelet cuit 24 heures, endive Belge aux agrumes

Veal

Braised veal cheek, peas, morels mushrooms stuffed with wholemeal polenta 46

Joue de veau braisée, petit-pois, morilles farcis à la polenta intégrale

Lamb

lamb loin, with wild garlic gratinated, celery, Shiitake mushrooms 45

Longe d'agneau gratiné à l'ail sauvage, céleri, champignons Shiitake

Beef Tournedos Rossini Chef's style 58

Tournedos de Boeuf Rossini à la Mode du Chef



VILLA ORSELINA
il ristorante

Sweets – *Dessert*

White coffee parfait

Mascarpone, sabayon, cocoa beans 17

Parfait au café blanc, mascarpone, sabayon, fèves de cacao

Banana

banana mousse, creamy tarragon, yuzu, caramel, chilli 17

Mousse de banana, crémeux à l'estragon, yuzu, caramel, piment

White chocolate Namelaka

passion fruit cream, lemon puffed chocolate, chocolate sorbet 18

Namelaka au chocolat blanc, crème de fruits de la passion, chocolat soufflé au citron, sorbet au chocolat


Rhubarb and strawberries

17

white sour chocolate mousse, yoghurt sponge, rhubarb sorbet strawberry gel


*crémeux au chocolat blanc acidulé, mousse de yaourt
sorbet à la rhubarbe, gelée de fraise*

Cheese – *Fromage*

Italian cheese selection 

24

Sélection de fromages d'Italie

Blue Cheese selection 

27

Sélection de fromages bleue



VILLA ORSELINA
il ristorante

TASTING MENU
MENU DÉGUSTATION

Salmon trout, lemongrass-scented carrot cream, Shiitake mushrooms, parsley oil

*Truite saumonée, crème de carottes parfumée à la citronnelle
champignons Shiitake, huile au persil*

~•~

Ravioli filled with oxtail, thyme jus, Parmesan foam

Ravioli farcis à la queue de bœuf, jus de thym, mousse de Parmesan

~•~

Sea bass slice, white asparagus, watercress cream, Venus rice

Tranche de loup de mer, asperges blanches, crème de cresson, riz Venere

or / ou

Fillet of veal, morel sauce, baby spinach, soft potato

Filet de veau, sauce aux morilles, jeunes épinards, pomme de terre douce

~•~

Banana mousse, tarragon cream, yuzu, caramel, chilli

Mousse de banane, crème d'estragon, yuzu, caramel, piment.

or / ou

Italian cheese section

Sélection de fromages d'Italie

4 course Menu / Menu 4 plats	115
5 course Menu / Menu 5 plats	135
6 course Menu / Menu 6 plats	145

