



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Starters – Entrées

### Amberjack

Amberjack ceviche, Panzanella Toscana, coriander air 32

*Ceviche de sériole, Panzanella toscana, air de coriandre*

### Tomato

Tomato variation, burrata Pugliese, parsley oat flakes 26

*Variation de tomate, burrata Pugliese, flocons d'avoine persillés*

### Duck

Duck liver escalope caramelized peaches, pistachio sand 28

*Escalope de foie de canard, pêches caramélisées, sable aux pistaches*

### Tuna Balfego

Tuna battuta, avocado mousse, shallot in syrup, polenta crouton 34

*Battuta de thon, mousse d'avocat, échalote au sirop, crouton de polenta*

### Veal

Veal tataki, pak-choi, mustard bean mayonnaise, Cantabrian anchovy 29

*Tataki de veau, pak-choi, mayonnaise aux grains de moutarde, anchois de Cantabrie*

### Melon

Cold melon and peppermint soup 22

*Soupe froide au melon et à la menthe poivrée*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Risotto - Pasta

### Risotto

"Riserva San Massimo", red grapefruit, straciatella, Mazara prawn 26

*"Riserva San Massimo", pamplemousse rouge, straciatella, gambas de Mazara*

### Gnocchi

Bred and basil gnocchi, datterini tomatoes in seawater  
cacio ricotta cheese flakes 30

*Gnocchi de pain au basilic, tomates datterini à l'eau de mer  
flocons de fromage cacio ricotta*

### Cavatelli

Home-made Cavatelli, Patanegra secreto, cream of broccoli, soja sprouts 28

*Cavatelli maison, Patanegra secreto, crème de brocoli, germes de soja*

### Spaghetti

Spaghetti di Gragnano parsley butter, lemon, Oona caviar 28

*Spaghetti de Gragnano, beurre au persil, citron, Oona caviar*

## Vegetarian suggestion, main course

*Proposition végétarienne, plat principal*

### Favours of the south

Aubergine, buffalo mozzarella, tomatoes, basil 38

*Aubergine, mozzarella de bufflonne, tomates, basilic*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Fish - *Poisson*

Swiss Lachs

Salmon, cream of carrots and lemongrass, crispy fennel, Venus rice 47  
*Saumon crème aux carottes à la citronnelle, fenouil croustillant, riz Venere*

Seabass

Seabass filet, sautéed chanterelle, topinambur in two consistencies 47  
*Filet de loup de mer, chanterelles sautées, topinambours en 2 consistances*

Octopus

Tentacles of octopus, celeriac creme, salicornia, barbecue sauce 46  
*Tentacules de poulpe rôties, crème de céleri rave, salicorne, sauce barbecue*

Our proposal fish of the day

*Notre proposition de poisson du jour*

Market price

*Prix du marché*





VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Meat - *Viande*

### Beef

Millefeuille of beef fillet and duck liver terrine, Tanit sauce, black, summer truffle 52

*Millefeuille de filet de bœuf et terrine de foie de canard, sauce Tanit  
truffe noire d'été*

### Veal

Veal sirloin tagliata, Swiss chard, Taggiasche olives, soft potatoes  
with Senise paprika 48

*Tagliata de surlonge de veau, bettes, olives Taggiasche,  
pommes de terre tendre au paprika de Senise*

### Lamb

Lamb chops, aubergine caponatina smoked hazelnut cream 47

*Côtelettes d'agneau, caponatina d'aubergine crème de noisettes fumées*

### Pork

Secreto Patanegra, crouton of white polenta "Terreni alla Maggia" baby spinach 46

*Secreto Patanegra, croutons de polenta blanche "Terreni alla Maggia" jeunes épinards*

### Chicken

Chicken corn suprême, Belgian endive with citrus fruit, soft potato 44

*Suprême de poulet mais, endive belge aux agrumes, pommes de terre tendre*



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Sweets – *Dessert*

### Peach and soja

Soya panna cotta, almond cream, sorbet peach, liquorice marinated peaches 17

*Panna cotta au soja, crémeux aux amandes, sorbet aux pêches,  
peches marinées à la réglisse*

### Raspberry and pistachio

Vanilla mousse, liquid raspberry heart, pistachio ice cream 18

*Mousse à la vanille, cœur de framboise liquide, glace à la pistache.*

### Blackcurrant and Mouscovado

Muscovado mousse, milk chocolate chantilly and blackcurrant sorbet 19


*Mousse de muscovado, chantilly au chocolat au lait et sorbet au cassis*

### Matcha green tea and lychees

Creamy Matcha green tea, cherry and thyme sauce, lychees sorbet 17


*Crémeux au thé vert matcha, sauce aux cerise et thym, sorbet litchis*

## 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*

Tomato variation, burrata Pugliese, parsley oat flakes 

*Variation de tomate, burrata Pugliese, flocons d'avoine persillés*

~•~

"Riserva San Massimo", risotto, red grapefruit, stracciatella, Mazara prawn

*Risotto "Riserva San Massimo", pamplemousse rouge, stracciatella, gambas de Mazara*

~•~

Swiss Lachs salmon, carrot and lemongrass cream, crispy fennel and Venus rice

*Saumon Swiss Lachs, crème de carottes et citronnelle, fenouil croustillant et riz Venere*

or / ou

Veal sirloin tagliata, Swiss chard, Taggiasche olives, soft potatoes with Senise paprika


*Tagliata de surlonge de veau, bettes, olives Taggiasche,  
pommes de terre tendre au paprika de Senise*

~•~

Vanilla mousse, liquid raspberry heart, pistachio ice cream

*Mousse à la vanille, cœur de framboise liquide, glace à la pistache.*

or / ou

Italian cheese selection 

*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