




VILLA ORSELINA
il ristorante

Starters – Entrées

Carpaccio of bison, black salsifie, shiitaki, pecans 35
Carpaccio de bison, salsifi noir, shiitaki, noix de pécan

"Balfego" red tuna, Granny Smith apple, yuzu mayonnaise 36
Thon rouge "Balfego", pomme Granny Smith, mayonnaise au yuzu

Spiked calamari, peas, spring onion 31
Calamars pointus, petits pois, oignon printanier

Crudités of green asparagus, chorizo, radish, rhubarb 28
Crudité d'asperges verts, chorizo, radis, rhubarbe
Without chorizo, sans Chorizo 

Cress cream, 62° egg, wild garlic crumble  27
Velouté de cresson, œuf 62°, crumble à l'ail sauvage

Duck liver terrine, membrillo, Sichuan pepper ice cream  34
Terrine de foie de canard, membrillo, glace au poivre de Sichuan

Wine proposal - *proposition vin:*

Torcolato 5 cl 2017 10
Vespaiola  DOC, Maculan, Breganze



VILLA ORSELINA
il ristorante

Riso - Pasta

- Carnaroli risotto, red grapefruit, burrata Pugliese, Mazara prawn  30
Risotto Carnaroli, pamplemousse rouge, burrata pugliese, gambas de Mazara
- Gragnano Spaghetti, garlic, oil, chilli, broccoli cream, Cantabrian anchovy 29
Spaghetti de Gragnano, ail, huile, piment, crème de brocoli, anchois de Cantabrie
Without Cantabrian anchovy, *sans anchois de Cantabrie* 
- Home-made cavatelli, rabbit ragout, chervil, Vacche Rosse Parmesan cheese 28
Cavatelli maison, ragoût de lapin, cerfeuil, Parmesan de Vacche Rosse
- Blue lobster open raviolo, green asparagus, ageing apple vinegar 34
Raviolo ouvert au homard bleu, asperges vertes, vinaigre de pomme vieilli
- Vegetarian suggestion, main course 
Proposition végétarienne, plat principal
- Aubergine millefeuille, burrata Pugliese, tomato, basil 40
Millefeuille d'aubergine, burrata Pugliese, tomate, basilic
- Stuffed artichoke with chickpea hummus, red lentils 38
Artichaut farcis de houmous de pois chiches et lentilles rouges

Fish - *Poisson*

Codfish 'Pil Pil', monk's beard, beetroot  48
Morue "Pil Pil", barbe de moine, betterave rouge

Salmon 'Swiss lachs', daikon, pak-choi 49
Saumon 'Swiss lachs', daikon, pak-choi

Monkfish, veracious clams, artichokes 47
Lotte, palourdes veraces, artichauts

Our fish of the day proposal Market price
Notre proposition de poisson du jour *prix du marché*

Meat & Fish

Scallops, Iberian presa, white polenta, sea asparagus 49
Coquilles Saint-Jacques, presa ibérique, polenta blanche, asperges de mer



VILLA ORSELINA
il ristorante

Meat - *Viande*

Crispy pork belly, peas, morels, Dijon mustard 	47
<i>Poitrine de porc croustillante, petits pois, morilles, moutarde de Dijon</i>	
Duck breast, aubergine caponatina, radish celery	46
<i>Magret de canard, caponatina d'aubergine, céleri-rave</i>	
Fillet of veal, wild garlic, artichokes, buffalo mozzarella	56
<i>Filet de veau, ail sauvage, artichauts, mozzarella de buffle</i>	
Smoked beef tournedos, duck liver shavings, topinambur	59
<i>Tournedos de bœuf fumé, copeaux de foie de canard, topinambour</i>	



vegetarian dishes
plats végétariens



Chef's Best

Prices in CHF, incl. 7.7 % VAT
Prix en CHF, TVA de 7,7 % incluse



VILLA ORSELINA
il ristorante

The revisitation of the classics

Les classiques revisités

Il Tiramisù	18
Lo Zabaione	22
Il Rabarbaro	19
La Crema Catalana	17
Cheese selection from trolley  <i>Sélection de fromages du chariot</i>	34



vegetarian dishes
plats végétariens



Chef's Best

Prices in CHF, incl. 7.7 % VAT
Prix en CHF, TVA de 7.7 % incluse