






VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Starters – Entrées

Corba Rossa Ceviche, beetroot, celery, grapefruit 	35
<i>Ceviche de Corba rossa, betterave rouge, célerie, grapefruit</i>	
Tomato variation, Burrata Pugliese, crocchini, Taggiasche olives 	27
<i>Variation de tomates, burrata Pugliese, crocchini, olives taggiasche</i>	
Panzanella Toscana, Norwegian cod salad, violet potato	28
<i>Panzanella Toscana, salade de morue norvégienne, pommes de terre violettes</i>	
Emincé de bœuf à la Robespierre, champignons shiitake, roquette sauvage	30
<i>Beef emincé à la Robespierre, shiitake mushrooms, wild rocket</i>	
Duck liver, polenta cake, apples, Passito di Pantelleria	34
<i>Foie de canard, tartelette de polenta, pommes, Passito di Pantelleria</i>	
Wine proposal - <i>proposition vin:</i>	
Torcolato	5 cl 2017 10
Vespaïola  DOC, Maculan, Breganze	
Andalusian Gazpacho 	22
<i>Gazpacho andalous</i>	


Riso - Pasta

<p>"Riserva San Massimo" Risotto, red grapefruit,  stracciatella, Mazara prawn</p> <p><i>Risotto Riserva San Massimo, pamplemousse rouge, stracciatella, gambas de Mazara</i></p>	30
<p>Venus Risotto, lime, prawns</p> <p>Vénus Risotto, citron vert, crevettes</p>	33
<p>Lasagnetta with rabbit ragout</p> <p><i>Lasagnetta au ragoût de lapin</i></p>	34
<p>Home-made cavatelli, smoked aubergine, Bagna Cauda, Cacioricotta cheese</p> <p><i>Cavatelli maison, aubergine fumée, bagna cauda, fromage cacioricotta</i></p>	27
<p>Spaghetti di Gragnano, parsley butter, lemon, Oona caviar</p> <p><i>Spaghetti di Gragnano, beurre de persil, citron, caviar Oona</i></p>	32
<p>without Oona caviar - <i>sans caviar Oona</i> </p>	28
<p>Vegetarian suggestion, main course </p> <p><i>Proposition végétarienne, plat principal</i></p>	
<p>Aubergine southern flavours</p> <p><i>Aubergine aux saveurs du sud</i></p>	40



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Fish - *Poisson*

Red mullet, pistachio, Pachino Tomato guazzetto,  
peperoncino, Venus rice  49  
*Rouget, pistache, guazzetto de tomates Pachino,  
peperoncino, riz Vénus*

Ora-King' salmon, parsley root, chanterelles, rocket pesto 54  
*Saumon "Ora-King", racine de persil, chanterelles, pesto de roquette*


Pikeperch, mussel velouté, crispy vegetables 48  
*Sandre, velouté de moules, légumes croquants*

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



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*



Meat - *Viande*

Beef diaphragm, mixed mushrooms, barbecue sauce 	47
<i>Diaphragme de bœuf, champignons mêlés, sauce barbecue</i>	
Lamb loin, Taggiasca olive grissini, snow peas, topinambur	48
<i>Longe d'agneau, grissini aux olives Taggiasca, pois mange-tout, topinambours</i>	
Fillet of veal, duck liver, apples, summer truffle	57
<i>Filet de veau, foie de canard, pommes, truffe d'été</i>	
Guinea fowl supreme, sweet potato, Swiss chard	46
<i>Suprême de pintade, patate douce, bette à carde</i>	



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Sweets – *Dessert* 

Il Gin Tonic 	21
Il Mojto	19
Raspberries Cheescake <i>Cheecake aux framboises</i>	18
Variation of chocolate and gianduja <i>Variation de chocolat et gianduja</i>	19
Cheese selection from the trolley  <i>Sélection de fromages du chariot</i>	per piece <i>par pièce</i> 5.5