


Antipasti – Vorspeisen

Insalata di porcini, sedano, frutta secca, uovo, salsa al merlot  28
Steinpilzsalat, Sellerie, Trockenfrüchte, Ei, Merlot Sauce

Branzino marinato al caffè, cavolo rosso, funghi shiitake 32
Wolfsbarsch mit Kaffee mariniert, Rotkohl, Shiitake Pilze

Tartare di vitello, uovo di quaglia, senape in grani 29
Tatar vom Kalb, Wachtelei, Senfkörner

Calamari spillo, cannellini, bieta Swiss Chard 30
Calamari spillo, Cannellini-Bohnen, Swiss Chard Mangold


Fegato d'anatra, pera al Merlot, crema di pistacchio  32
Entenleber, Merlot-Birne, Pistazien Creme


Proposta vino - Weinempfehlung

Torcolato 5 cl 2017 10
Vespaiola  DOC, Maculan, Breganze

Risotto - Pasta

Risotto Carnaroli, pompelmo rosso, burrata, gambero di Mazara 34
Carnaroli Risotto, rote Grapefruit, Burrata, Mazzara Garnele

Ravioli ripieni di coda di bue, zucca Butternut, noci nere  30
Ochsenschwanz Ravioli, Kürbis Butternut, schwarzen Walnüssen

Tagliolini, porcini, tartufo, Blu del Moncenisio  36
Tagliolini, Steinpilzen, Blu del Moncenisio

Spaghetti di Gragnano, aglio, olio e peperoncino, crema di broccoli, bottarga 29
Spaghetti Gragnano, Knoblauch, Öl Peperoncino, Brokkolicreme, Bottarga

Proposta vegetariana, piatto principale
Vegetarische Hauptgericht Empfehlung:

Melanzana ai sapori del Sud  40
Aubergine, Büffel Mozzarella, Tomaten und Basilikum


Tortino di patate, uovo 62° C, gallinacci, tartufo nero  44
Kartoffelkuchen, Ei 62° C, Pfifferlinge, schwarzer Trüffel



VILLA ORSELINA
il ristorante

Pesce – *Fisch*

Lucioperca, vellutata di molluschi, verdura croccante 47
Zander, Muschelvelouté, knackiges Gemüse


Gallinella di mare in guazzetto di cherry, pane Maggia, riso venere  49
Roter Knurrhahn in Kirschtomaten Sauce, Maggia Brot, Venus Reis

Gamberone Black Tigers, grissini all'erbe, cavolo rosso 56
Black Tigers Garnele, Kräuter Grissini, Rotkohl

Pesce del giorno
Fishempfehlung vom Tag

Prezzo secondo mercato
Marktpreis

Carne - Fleisch


Secreto patanegra, capesante, polenta bianca, tartufo  57
Secreto vom Pata Negra, Jakobsmuscheln, weiße Polenta, Trüffel

Filetto di vitello, fiori secchi, affumicatura al Jack Daniel's 59
Geräuchertes Kalbsfilet an Jack Daniel's, getrocknete Blumen

Pancia di maialino, caponatina in agrodolce, soffice tartufato 46
Schweinebauch, süß-saure Caponatina, Trüffelpuffer

Selvaggina - Wild Spezialität

Filetto di cervo in manto di speck, patata dolce, cavolo rosso 59
Hirschfilet im Speckmantel, Süsskartoffel, Rotkohl


Sella di capriolo cotta al forno con contorni autunnali  per Persona 68
Rehrücken im Ofen gegart mit klassischen Beilagen pro Person

min. 2 Persone / min. 2 Personen
Supplemento mezza pensione / Aufschlag bei Halbpension 25

Proposta vino - Weinempfehlung

| | | | |
|---|-------|------|----|
| Marion | 10 cl | 2016 | 16 |
| Teroldego  IGT, Azienda Marion, Marcellise | 75 cl | 2016 | 94 |

Dolci – *Dessert*

| | | |
|---|------------------|-----|
| Crema catalana alla zucca, cantucci, sorbetto al cioccolato  | 18 | |
| <i>Crema catalana an Kürbis, Cantucci, Schokoladen Sorbet</i> | | |
| Parfait alla cannella, prugne al vino rosso, crumble di farina bona | 18 | |
| <i>Zimtparfait, Rotweinpflaumen, Farina Bona Streusel</i> | | |
| Zabaione sifonato, gelato ai ribes | 21 | |
| <i>Zabaione mit Johannisbeer Eis</i> | | |
| Mousse di castagne, cioccolato bianco, sorbetto uva americana | 18 | |
| <i>Kastanienmousse, weiße Schokolade, Uva Americana Sorbet</i> | | |
| Selezione di formaggi «Luigi Guffanti» dal carrello | al pezzo | 5.5 |
| <i>Käseauswahl «Luigi Guffanti»</i> | <i>pro Stück</i> | |