



Starters – Entrées

| | |
|--|----|
| Porcini mushroom salad, celery, dried fruit, egg, Merlot sauce  | 28 |
| <i>Salade de cèpes, céleri, fruits secs, œuf, sauce Merlot</i> | |
| Coffee marinated sea bass, red cabbage, shiitake mushrooms | 32 |
| <i>Bar mariné au café, chou rouge, champignons shiitake</i> | |
| Veal tartar, quail egg, mustard seeds | 29 |
| <i>Tartare de veau, œuf de caille, graines de moutarde</i> | |
| Spiked squid, cannellini beans, Swiss Chard | 30 |
| <i>Calamars épicés, haricots cannellini, bette Swiss Chard</i> | |
| Duck liver, Merlot pear, pistachio cream  | 32 |
| <i>Foie gras de canard, poire Merlot, crème de pistache</i> | |

Wine proposal - *proposition vin:*

| | | | |
|---|------|------|----|
| Torcolato | 5 cl | 2017 | 10 |
| <i>Vespaiola  DOC, Maculan, Breganze</i> | | | |

Risotto - *Pasta*


Carnaroli risotto, red grapefruit, burrata cheese, Mazara shrimp 34
Risotto Carnaroli, pamplemousse rouge, fromage burrata, crevettes de Mazara

Ravioli stuffed with oxtail, butternut pumpkin and black walnuts  30
Raviolis farcis à la queue de boeuf, citrouille Butternut, noix noires

Tagliolini, porcini mushrooms, truffle, Blu del Moncenisio  36
Tagliolini, cèpes, truffe, Blu del Moncenisio

Gragnano spaghetti, garlic, oil and chilli pepper, broccoli cream, bottarga 29
Spaghetti Gragnano, ail, huile et piment, crème de brocolis, botargo

Vegetarian suggestion, main course
Proposition végétarienne, plat principal

Aubergine, buffalo mozzarella, tomatoes and basil  40
Aubergine, mozzarella de bufflonne, tomates au basilic


Potato pie, egg 62° C, chanterelles, black truffle  44
Tourte aux pommes de terre, œuf 62° C, girolles, truffe noire



VILLA ORSELINA
il ristorante

Fish – *Poisson*

Pike-perch, mussel velouté, crisp vegetables 47
Sandre, velouté de moules, légumes croquants

Red gurnard in cherry tomato sauce, Maggia bread, Venus rice  49
Grondin rouge à la sauce de tomate cerise, pain Maggia, riz Venus

Black tiger prawns, herb grissini, red cabbage 56
Crevette Black Tigers, gressins aux herbes, chou rouge

Fish of the day
Poisson du jour

Price according to market
Prix selon marché




VILLA ORSELINA
il ristorante

Meat - *Viande*

| | |
|---|----|
| Secreto patanegra, scallops, white polenta, truffle  | 57 |
| <i>Secreto patanegra, coquilles Saint Jacques, polenta blanche, truffe</i> | |
| Smoked veal fillet with Jack Daniel's, dried flowers | 59 |
| <i>Filet de veau fumé au Jack Daniel's, fleurs séchées</i> | |
| Pork belly, sweet and sour caponatina, truffle fluffy | 46 |
| <i>Poitrine de porc, caponatina aigre douce, feuilletée aux truffes</i> | |


Game - *Gibier*

| | |
|---|----|
| Filetto di cervo in manto di speck, patata dolce, cavolo rosso | 59 |
| <i>Filet de cerf enrobé de bacon, patate douce, chou rouge</i> | |
| Saddle of venison oven baked with classic autumnal side dishes  per person | 68 |
| <i>Selle de chevreuil cuite au four garnitures classiques d'automne par personne</i> | |
| min. 2 persons / <i>min. 2 Personnes</i> | |
| Supplement halfboard / <i>supplément avec demi-pension</i> | 25 |

Wine proposal - *proposition vin*

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

Sweets – *Dessert*

| | | |
|---|------------------|-----|
| Crema catalana with pumpkin, cantucci, chocolate sorbet  | 18 | |
| <i>Crema catalana à la citrouille, cantucci, sorbet au chocolat</i> | | |
| Cinnamon parfait, plums in red wine, farina bona crumble | 18 | |
| <i>Parfait à la cannelle, prunes au vin rouge, crumble à la farina bona</i> | | |
| Siphoned Zabaione, black currant ice cream | 21 | |
| <i>Zabaione siphonné, glace à la groseille</i> | | |
| Chestnut mousse, white chocolate, American grape sorbet | 18 | |
| <i>Mousse aux châtaignes, chocolat blanc, sorbet au raisin américaine</i> | | |
| Cheese «Luigi Guffanti» selection from the trolley | per piece | 5.5 |
| <i>Sélection «Luigi Guffanti» de fromages du chariot</i> | <i>par pièce</i> | |