

## Antipasti - Vorspeisen

### Culatello di Zibello

Culatello di Zibello, mousse di asparagi verdi e riduzione al balsamico ticinese

*Zibello Schinken, Grüner Spargel Mousse und Reduktion vom Tessiner Balsamico*

1a, 7a 26.-

### Burrata

Burrata pugliese, carciofi spinati, aceto di mele invecchiato e pomodori confit

*Burrata aus Apulien, Artischocken, Apfelessig und Tomaten Confit*

7a 24.-

### Tonno rosso

Tataki di tonno, porro croccante, filetti di pompelmo e mostarda allo zenzero

*Thunfisch Tataki, knuspriger Lauch, Grapefruit-Filets und Ginger Senf*

4a, 6a, 8a, 10a 27.-

### Fegato d'anatra

Terrina, scaloppa e creme brulée di fegato d'anatra con gelée al passito di Pantelleria

*Terrine, Schnitzel und Creme Brulée von der Entenleber, mit Gelée aus Passito-Wein aus Pantelleria*

3a, 7a 29.-

### Tartare

Battuta di filetto di vitello profumata alle olive taggiasche con crudité di asparagi

*Tartar vom Kalbsfilet mit Taggiascha Oliven und Spargel Cruditè*

27.-

### Crescione


Crema di crescione, panna acida e uovo sorpresa

*Brunnenkresse Creme, Sauerrahm und Ei*

1a, 3a, 7a 16.-

## Risotto - Pasta

### Risotto

All'aglio orsino e pomodori secchi 

*Bärlauch Risotto und getrockneten Tomaten*

7a 22.-

Con petto di quaglia appena scottato

*Mit rosa gebratener Wachtelbrust*

7a 26.-

### Raviolo

Ripieno di gamberi rossi su crema di crescione e pomodori pachino

*Grosses Ravioli mit roten Garnelen gefüllt, auf Brunnenkresse Creme und Pachino Tomaten*

1a, 2a, 7a 27.-

### Spaghetti di Gragnano

Alle vongole su crema di broccoli e pane raffermo allo zafferano

*Spaghetti di Gragnano mit Venusmuscheln, Broccoli Creme und Safran Brot*

1a, 14a 25.-

### Trofie

Ai carciofi spinati e fonduta di burrata con pepe della Valle Maggia 

*Trofie Teigwaren mit Artischocken und geschmolzene Burrata, mit Valle Maggia Pfeffer gewürzt*

1a, 7a 24.-


### Cavatelli

Agli asparagi verdi con leggera salsa al curry rosso  
e secreto pata negra croccante

*Cavatelli Teigwaren mit Grünem Spargel  
und leichter Currysauce und knusprigem Pata Negra*

1a, 7a 26.-

Proposta vegetariana, piatto principale  
Vegetarische Empfehlung, Hauptgericht

Millefoglie di melanzane, zucchini e pane carasao con uovo 62° 

*Aubergine und Zucchini Millefeuille mit Carasao Brot, und 62° Ei*

1a, 3a 38.-



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Pesce - *Fisch*

Merluzzo

Alle vongole con maionese di mollusco e asparagi verdi

*Kabeljau mit Venusmuscheln, Meeresfrüchte-Mayonnaise und Grüner Spargel*

4a, 14a 44.-

Lucioperca

Con barba di frate alla mediterranea

*Zander mit mediterranem Mönchsbart Gemüse*

4a 45.-

Capesante

Appena scottate con crostone di polenta bianca e salicornia saltata

*Jakobsmuschel mit Crouton weiser Polenta und Meerspargel*

14a 46.-

Pesce del giorno

Pesce fresco dal mercato

*Fisch vom Tages Markt*

*Prezzo del giorno  
Tagespreis*





VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Carne - *Fleisch*

Manzo "Grand Cru"

Tagliata di entrecôte con patata schiacciata e spinacini novelli

*Entrecôte „Grand Cru“ mit Kartoffelpüree und Jungspinat*

48.-

Vitello

Filetto cotto rosa su carciofi marinati e salsa al taleggio

*Rosa gebratenes Kalbsfilet mit marinierten Artischocken und Taleggio-Sauce*

<sup>7a</sup> 56.-

Agnello svizzero

Costata d'agnello adagiata su purea di sedano rapa con salsa all'erbe dal nostro orto

*Schweizer Lamm-T-Bone mit Knollenselleriepüree und Kräutersauce*

<sup>9a</sup> 44.-

Suprema di pollo Terreni alla Maggia

Con polenta rossa integrale e riduzione al balsamico

*Terreni alla Maggia Poulet Brust mit roter Vollkornpolenta und Balsamico Reduktion*

40.-



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Dolci - *Dessert*

Tiramisù alla frutta

Quark, frutta candita, succo d'arancia e gelato fior di latte

*Frucht Tiramisù mit Quark, kandierten Früchte, Orangensaft  
und Fior di Latte Eis*

1a, 3a, 7a 15.-

Variazione al caffè

Semifreddo al caffè bianco, spuma al caffè e crema di Baileys

*Weisses Kaffee-Halbgefrorenes, mit Kaffee Schaum und Baileys Creme*

1a, 3a, 7a 16.-

Cioccolato (preparazione 12 minuti)

Tortino con cuore morbido, zuppetta di frutta esotica e gelato allo yogurt

Schokolade (Vorbereitung: 12 Minuten)

*Schokoladen Törtchen mit geschmolzenem Herz,  
exotische Früchtesüppchen und Yoghurt Eis*

1a, 3a, 7a 17.-

Composta di rabarbaro e fragole

Composta di rabarbaro, fragole e menta con mousse al lime

*Rhabarber-Erdbeeren Kompott mit Minze und Lime Mousse*

3a, 7a 15.-

Formaggio

Selezione di formaggi ticinesi e piemontesi

*Tessiner und Piemontesische Käseauswahl*

7a, 10a 24.-