

Antipasti – Vorspeisen

Ricciola

Ceviche di ricciola, panzanella Toscana, aria di coriandolo 32
Adlerfisch Ceviche, Panzanella Toscana, Koriander Schaum

Pomodoro

Variazione di pomodoro, burrata Pugliese, fiocchi d'avena al prezzemolo 26
Tomatenvariation, Burrata Pugliese, Petersilien Haferflocken

Anatra

Scaloppa di fegato d'anatra, pesche caramellate, pistacchio sabbaiato 28
Entenleberschnitte, karamellisierte Pfirsiche, Zucker Pistazien

Tonno Balfego

Battuta di tonno, mousse di avocado, scalogno sciroppato, crostino di polenta 34
Thunfisch Tartare, Avocado-Mousse, Sirup Schalotte, Polenta-Crouton

Vitello

Tataki di vitello, pak-choi, maionese alla senape in grani, acciuga del Cantabrico 29
Kalbfleisch Tataki, Pak-Choi, Senfbohnen Mayonnaise, kantabrische Sardellen

Melone

Zuppetta fredda di melone e menta piperita 22
Melonenkaltschale mit Pfefferminz

Risotto - Pasta

Risotto

"Riserva San Massimo", pompelmo rosso, sracciatella, gambero di Mazara 26
"Riserva San Massimo", rote Grapefruit, Stracciatella, Mazara-Garnele

Gnocchi

Gnocchi di pane al basilico, datterini in acqua di mare, scaglie di cacio ricotta 30
Basilikum Brot Gnocchi, Datterini in Meerwasser, Cacio-Ricotta Flocken

Cavatelli

Cavatelli fatti in casa, secreto Patanegra, crema di broccoli, germogli di soia 28
Hausgemachte Cavatelli, Patanegra Secreto, Brokkolicrème, Sojasprossen

Spaghetti

Spaghetti di Gragnano burro al prezzemolo, limone, caviale Oona 28
Gragnano Spaghetti, Petersilien Butter, Zitrone, Oona Kaviar

Proposta vegetariana, piatto principale

Vegetarische Empfehlung, Hauptgericht

Sapori del Sud

Melanzana, mozzarella di bufala, pomodori, basilico 38
Parmigiana, Aubergine, Büffel Mozzarella, Tomaten und Basilikum



VILLA ORSELINA
il ristorante

Pesce - *Fisch*

Salmone

Swiss Lachs, crema di carote e lemongrass, finocchi croccanti, riso venere 47

Swiss Lachs, Karottencrème und Zitronengras, Knuspriger Fenchel und Venusreis

Branzino

Trancio di branzino, gallinacci trifolati, topinambur in due consistenze 47

Wolfsbarsch Tranche, gebratene Pfifferlinge, Topinambur in zwei Konsistenzen

Polpo

Tentacolo di polipo arrostito, crema di sedano rapa, salicornia, salsa barbecue 46

Sautierter Tintenfischtentakel, Selleriecrème, Salicornia, Barbecue Sauce

Pesce del giorno

Prezzo secondo mercato

Fischempfehlung vom Tag

Marktpreis



VILLA ORSELINA
il ristorante

Carne - Fleisch

Manzo

Millefoglie di filetto di manzo e terrina di fegato d'anatra, salsa al tanit
tartufo nero estivo 52

*Millefeuille von Rinderfilet und Entenleberterrinen, Tanitsauce
schwarzer Sommertrüffel*

Vitello

Tagliata di fracosta di vitello, bieta, olive taggiasche, soffice di patate
alla paprika del Senise 48

*Kalbsnierstück Tagliata, Mangold, Taggiasche-Oliven, Stampfkartoffel
an Senise-Paprika*

Agnello

Costolette di agnello, caponatina di melanzane, crema di nocciola affumicata 47

Lammkoteletts, Auberginen Caponatina, geräucherte Haselnusscrème

Maiale

Secreto Patanegra, crostone di polenta bianca dei Terreni alla Maggia
spinacino novello 46

Secreto Patanegra, Terreni alla Maggia Crouton von weisser Polenta, Jungspinat

Pollo

Suprema di pollo mais, indivia belga agli agrumi, patata morbida 44

Maispouarden-Suprême, belgische Endivie mit Zitrusfrüchten, Stampfkartoffel



VILLA ORSELINA
il ristorante

Dolci - *Dessert*

Pesca e soja

Panna cotta alla soja, cremoso alle mandorle, sorbetto di pesche e pesche
marinate alla liquirizia 17

Soja Panna Cotta, Mandelcrème, Pfirsich-Sorbet, Pfirsiche an Likritz mariniert

Lampone e pistacchio

Mousse di vaniglia, cuore liquido di lamponi, gelato al pistacchio 18

Vanillemousse, flüssiges Himbeerherz, Pistazien-Eis

Cassis e muscovado

Mousse di muscovado, chantilly al cioccolato al latte, sorbetto al ribes nero 19

Muscovado Mousse, Milchsokoladen Chantilly, Cassis-Sorbet

Tè verde Matcha e litchi

Cremoso al tè verde Matcha, salsa alle ciliegie e timo, sorbetto al litchi 17

Mousse von Matcha Grüntee, Kirsche und Thymiansauce, Litchi-Sorbet

Formaggio – Käse

Selezione di formaggi italiani 24

Italienische Käseauswahl

Selezione di formaggi erborinati 27

Blauschimmel Käseauswahl

MENU DEGUSTAZIONE
DEGUSTATIONS MENÜ

Variazione di pomodoro, burrata Pugliese, fiocchi d'avena al prezzemolo 

Tomatenvariation, Burrata Pugliese, Petersilien Haferflocken

~•~

Risotto "Riserva San Massimo", pompelmo rosso, stracciatella, gambero di Mazara

"Riserva San Massimo" Risotto, rote Grapefruit, Stracciatella, Mazara Garnele

~•~

Salmone Swiss Lachs, crema di carote e lemongrass, finocchi croccanti e riso venere

Swiss Lachs, Karottencreme und Zitronengras, Knuspriger Fenchel und Venusreis

oppure / oder

Tagliata di fracosta di vitello, bieta, olive taggiasche, soffice di patate alla paprika del Senise

Kalbsnierstück Tagliata, Mangold, Taggiasche-Oliven, Stampfkartoffel an Senise-Paprika

~•~

Mousse di vaniglia, cuore liquido di lamponi, gelato al pistacchio

Vanillemousse, flüssiges Himbeerherz, Pistazieneis

oppure / oder

Selezione di formaggi italiani 

Italienische Käseauswahl

Menu 4 portate / 4-Gang Menü	115
Menu 5 portate / 5-Gang Menü	135
Menu 6 portate / 6-Gang Menü	145