

Antipasti – Vorspeisen

Variazione di pomodoro, stracciatella, crocchini  28  
*Tomatenvariation, Apulien Stracciatella und knusprigem Crocchini*

Astice, gazpacho di cetriolo, yogurt greco, oliva leccino 36  
*Hummer, Gurken Gazpacho, griechisches Joghurt mit Leccino Oliven*

Emincé di manzetta alla "Robespierre", funghi shiitake, rucola selvatica 29  
*Rindsgeschnetztes "Robespierre", Shiitake Pilze und Wildrucola*

Panzanella Toscana, tataki di ventresca «Balfego», wakame 32  
*Panzanella Toscana, Tataki vom «Balfego» Thunfisch, Wakame*

Terrina di fegato d'anatra, chutney pomodoro e lamponi, patata dolce  34  
*Entenleber Terrine, Tomaten und Himbeeren Chutney und Süsskartoffel*

Proposta vino - Weinempfehlung

Torcolato 5 cl 2017 10  
Vespaiola  DOC, Maculan, Breganze

Risotto - Pasta

Risotto «Carnaroli», pompelmo rosso, burrata, gambero di Mazara 	34
<i>«Carnaroli» Risotto, rote Grapefruit, Burrata, Mazzara Garnele</i>	
Ravioli al prezzemolo, baccalà, datterini acqua di mare	31
<i>Kabeljau-Petersilien-Ravioli mit Datterini Tomaten "Acqua di mare"</i>	
Cavatelli fatti in casa al ragù bianco d'anatra, tartufo estivo	32
<i>Hausgemachte Cavatelli mit weissem Enten Ragout und Sommer Trüffel</i>	
Spaghetti di Gragnano, burro al prezzemolo, limone, caviale Oona	32
<i>Spaghetti di Gragnano, Petersilienbutter, Zitrone und Oona-Kaviar</i>	
Trofie, crescione, germogli di soia, oliva taggiasca 	28
<i>Trofie mit Brunnenkresse, Sojasprossen und Taggiasca Oliven</i>	
 <b>Proposta vegetariana, piatto principale</b>	
<i>Vegetarische Hauptgericht Empfehlung:</i>	
Melanzana ai sapori del Sud 	40
<i>Aubergine, Büffel Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	
Cous Cous, verdure asiatiche, fave verdi 	38
<i>Cous Cous mit asiatischem Gemüse, grünen Fave Bohnen</i>	



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

Pesce – *Fisch*

Branzino selvatico, pesche, cipollotto, latticello al lemongrass 52  
*Wild gefangener Wolfsbarsch, Pfirsich, Frühlingszwiebel an Zitronengrass-Buttermilch*

Merluzzo nero alla «pil-pil», polenta corvina,   
carote allo zenzero, cipolla di Tropea 54  
*Schwarzer Kabeljau «Pil-Pil» mit Corvina Polenta,  
Ingwer Karotten und roten Tropea Zwiebeln*

Rombo chiodato, mela verde, bieta «Swiss Chard», dashi 56  
*Steinbutt, grüner Apfel, «Swiss-Chard» Mangold, Dashi Brühe*


Pesce del giorno  
*Fischempfehlung vom Tag*

Prezzo secondo mercato  
*Marktpreis*

Carne - Fleisch

Carrè di agnello, crosta di the Matcha e menta, indivia belga, harissa di peperoni	50
<i>Lammkarrée in einem Matcha Tee und Minze Mantel, Chicorée und Harissa Peperoni</i>	
Wagyu «yacoschima» Entrecôte, erba cipollina, riso Jasmine, uovo, salsa BBQ	59
<i>Wagyu «yacoschima» Entrecôte, Schnittlauch, Jasmine Reis, Ei und Barbecue Sauce</i>	
Diaframma di manzo glassato all'erba del nostro giardino, boniato, cipollotto arrostito	48
<i>Flammsteak glasiert mit Kräutern aus unserem Villa Garten, Boniato Süsskartoffel, sautierte Frühlingszwiebeln</i>	
Petto d'anatra laccato all'arancia, baby lattuga grigliata, topinambur	46
<i>Entenbrust mit Orangen Kruste, gegrillter Baby Salat und Topinambur</i>	

Dolci – *Dessert*

Tiramisù rivisitato 	22
<i>Tiramisù nach Chef's Art</i>	
Sfera di cioccolato, frutto della passione, «Cointreau»	20
<i>Dunkle Schokoladen Kugel, Passionsfrucht und «Cointreau»</i>	
Pesca, basilico, lemongrass, mandorla	21
<i>Pfirsich, Basilikum, Zitronengrass, Mandel</i>	
«Farina bona», cocco, lime, melissa	19
<i>«Farina bona», Kokosnuss, Lime und Melisse</i>	
Selezione di formaggi «Luigi Guffanti» dal carrello	al pezzo 5.5
<i>Käseauswahl «Luigi Guffanti»</i>	<i>pro Stück</i>