



ristorante oseleta

*Es gibt diese ganz besonderen Orte
an denen das Wasser und die Luft
einzigartige Eigenschaften besitzen,
Orte, an denen die Energie der
Bäume die Seele der Menschen erfüllt,
Orte an denen man hervorragend essen kann und
an denen außergewöhnliche Weine produziert werden.*

*Orte für diejenigen, die die Schönheit lieben,
und die reich sind an Geschichte und Kultur.*

*Benvenuti a Villa Cordevigo
Cristoforetti and Delibori Families*



ristorante oseleta

Wasser Italien

Ega Scotoni (Alto Adige) € 16

Die Quelle, aus der er entspringt, ist mit 2.148 Metern die höchste in Europa. Alta Badia ist das Gebiet, aus dem Ega wasser kommt, umrahmt von den Dolomiten.

Cedea (Trentino) € 8

Ees fließt bei etwa 1500 m. s.l.m. im Dolomiten Nationalpark, an den Hängen des Mount Marmolada, Canazei. Wasser Leicht alkalisch und natriumarm.

Surgiva (Trentino) € 5

Leichte Natur. Sein Name bezieht sich auf den unberührten Gipfeln des Naturpark Adamello Brenta.

San Pellegrino (Lombardia) € 5

Es Liegt in San Pellegrino Terme und gilt als eines der besten Gewässer auf dem internationalen Markt.

Lauretana (Piemonte) € 6

Liegt an den Hängen des Berg Mombarone bis 1050 m über dem Meeresspiegel, ist das Wasser mit der geringsten Rückstand unter den in Italien verkauft.

Panna (Toscana) € 5

Es fließt auf etwa 900 m. s.l.m. in einer unberührten Gegend von Mugello, an den Hängen des Monte Gazzaro, Florenz.

Tschechische Republik

Fromin Ice Age € 15

Dieses Wasser stammt aus dem Untergrund des uralten Isergebirges. Es ist dort seit 15.000 Jahren versiegelt, eingesperrt, fern von der irdischen Verunreinigung der Menschen.

Norwegen

Lofoten Artic € 15

Kommt Aus dem Naturparadies Lofoten Inseln, nördlich des Polarkreises zwischen dem 68. und 69. Breitengrad gelegen.



ristorante oseleta

Natura **Vegan Degustationsmenü**



Amuse bouche

Weißer und grüner Spargel, Holunderblüten-Gel,
Macadamianüsse, Blumen und Sprossen, Tofusauce

Caserecce pasta mit mais, Emulsion aus fermentierten Pinienkernen,
Zichorienherzsalat, marinierte Paprika

Millefeuille aus saisonalem Gemüse, Ingwer-Möhren-Crème,
75% Schokolade

Pre Dessert

Erdbeermousse, Limetten-Sorbet
...süße Zärtlichkeit

€ 100

Weinpaarung
Empfehlung von Unserem Sommelier
€ 48



ristorante oseleta

Reisen mit dem Koch **Degustationsmenü**

Amuse bouche

Mediterrane Langustenschwänze nach katalanischer Art, exotische Früchte,
Beluga-Kaviar, biologische Sprossen

Reginette mit Doppel-Eigelb, Lamon-Bohnen,
Scampi, Limette, Brotkrümel

Fusillone... auf meine Weise 2022

Iberische Lamm-Schulter, geschmort mit 15 orientalischen Gewürzen,
Sellerieknolle, wilde Kräuter

Pre Dessert

The Oseleta

...süße Zärtlichkeit

€ 135

Weinpaarung

Empfehlung von Unserem Sommelier

€ 55

Alle Menüs werden für den ganzen Tisch serviert



ristorante oseleta

Oseleta **Degustationsmenü**

Amuse bouche

Roulade von Adria Seezunge, Erbsen, Morcheln,
Heusauce, Amarone-Reduktion

Carpaccio vom Veroneser Frisona-Rind, Lessinia-Trüffel,
Baldmont-Käsecrisp, Schnittlauch-Mayonnaise

Agnolotto gefüllt mit Fasan "alla Cacciatora", Foie-Gras-Sauce,
gealterter Essig, Monte Veronese Käse

Monograno Felicetti Linguine, Brokkolicreme,
Seesaibling, Bergamot, confierter Tomate

~

Alpencharfilet in Öl gegart, Saor-Sauce, Pinienkerne,
geräucherte Kartoffeln, Himbeergel

ODER

Iberische Pluma, Macario-Kartoffeln, geschmorter Kohl, Rosmarinsauce

Pre-Dessert

Opalis-Schokoladensphäre, Erdbeeren, Basilikum- und Limetteneis

...süße Zärtlichkeit

€ 160

Weinpaarung
Empfehlung von Unserem Sommelier
€ 75

Alle Menüs werden für den ganzen Tisch serviert



ristorante oseleta

À la carte menu

Vorspeisen

Honigmarinierter Scampo,
Passionsfrucht, Holundergelee, Mandelmayonnaise
€ 36



Bio-Blumen- und Sprossensalat, kandierte Zitrone,
extra natives Olivenöl-Pulver von Tenuta Villa Cordevigo
€ 24

Mediterranes Meeresfrüchte-Mosaik, Burrata Kaese,
Limette, grüne Sauce
€ 40



Eier in niedriger Temperatur gegart, Erbsencreme,
Balsamico-Essig, Kefir, gesalzener Kräuter-Crumble
€ 22



Marinierte Saibling, osmotischer grüner Apfel,
kandierter Ingwer, Paprika-Mayonnaise, schwarzer Knoblauch
€ 26



Zartes Kalb, Apfelmostarda, Beluga-Kaviar, breitere Bohnen,
Hollandaise-Sauce
€ 32



ristorante oseleta

Erster Gang



Kartoffelgnocchi mit Brennesseln, gerösteten Mandeln, Zichorienherzsalat,
Majoran
€ 26



Agnolotto gefüllt mit geschmortem Perlhuhn, Monte Veronese Fondue,
Morcheln mit gesalzenem Butter
€ 28



Fusillone... auf meine Weise 2022
€ 30



Monograno Felicetti Linguine, Brokkolicreme,
Seesaibling, Bergamot, confitierte Tomate
€ 32



Vialone Nano Risotto Riserva Zaccaria, geräucherte Bergbutter,
Muschelcreme, Zitrone, Kardamom
€ 34



ristorante oseleta

Hauptgerichte

Rotbarbe gefüllt nach mediterraner Art, Provola-Käse Extrakt,
Basilikum-Pesto

€ 34

Alpencharfilet in Öl gegart, Saor-Sauce, Zwiebel, Rosinen,
Pinienkerne, geräucherte Kartoffeln

€ 32

Gerösteter Steinbutt mit gesalzener Butter, Hollandaise, weißem Spargel,
knusprigem Patanegra

€ 40

Iberische Spanferkel-Schulter, Macario-Kartoffeln, geschmorter Kohl,
Rosmarinsauce

€ 38



Kalbsfilet in niedriger Temperatur gegart, Valpolicella-Reduktion,
Foie Gras, glasierte Schalotten, Zichorienherzsalat

€ 48

Käseauswahl am Wagen

Begleitet von einer Vielzahl von Marmeladen und Senf



Vier Sorten € 18

Sechs Sorten € 26

Wir empfehlen ein Glas Portwein zur Begleitung € 12/16



ristorante oseleta

Dessert

The Oseleta 2025

€ 24

Gesalzener Mandel-Lingotto, Ananasgelee,
Amarone-Reduktion, Valpolicella-Safran-Eis

€ 20

Cremiger Joghurt aus Baldo, Aprikose, Pistazien-Crisp,
Tonka-Bohnen-Eis

€ 18

Opalis-Schokoladensphäre, Erdbeeren,
Basilikum- und Limetteneis

€ 22

Auswahl unserer Eiscreme Produktion

€ 15

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Mitarbeitern.

*Einige Gerichte werden mit gefrorenen Rohstoffen zubereitet oder am Ursprung eingefroren. Roh Materialien/Produkte werden vor Ort schockgefrostet - Einige frische Produkte tierischen Ursprungs sowie rohe Fischerei Produkte, werden einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie im HACCP beschrieben
Plan gem. EG-VO 852/04 und Reg.-Nr. CE 853/04.*



Organischen Produkten



Vegetarier



Lokales Produkten



RELAIS &
CHATEAUX