



*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) € 18**

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 (Alto Adige) € 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 € 25**

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 € 20**

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



*ristorante oseleta*

## **Natura** **Vegan Degustationsmenü**



Amuse bouche

Pomo D'oro

Lauch-Cannelloni mit Gemüse aus unserem Garten,  
Schwarzkirschgel, geröstete Macadamianüsse

Aubergine... im Stil von 2024

Pre Dessert

Opalys-Schokoladenkugel, Salat, Kirsche

*...süße Zärtlichkeit*

€ 100

*Weinpaarung*

*Empfehlung von Unserem Sommelier*

€ 45



*ristorante oseleta*

## **Reisen mit dem Koch Degustationsmenü**

Amuse bouche

Scampo in Honig-Marinade,  
Passionsfrucht, Holundergelee, geröstete Mandel

Agnolotto gefüllt mit geschmortem Schweinefleisch, Amarone-Reduktion,  
Blauschimmelkäsefondue, Monte-Baldo-Trüffel

Fusillone auf meine Art 2022



Geschmorte Lammschulter, Kürbis, Lavendel, Sternanis

Pre Dessert

Cremige Mascarpone, Gianduaia, Kaffee, Passionsfrucht

*...süße Zärtlichkeit*

€ 125

*Weinpaarung  
Empfehlung von Unserem Sommelier  
€ 55*

*Alle Menüs werden für den ganzen Tisch serviert*




*ristorante oseleta*


## **Oseleta** **Degustationsmenü**

Amuse bouche

bratene Jakobsmuschel, Robiola kaese, Avocado, Ingwer, grüner Apfelextrakt

Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbszunge,   
gelber Pfirsich, rote Portweinsauce

Cappelletti gefüllte mit Gänseleber,  
Parmigiano-Reggiano-Fondue from Rotes Kühe, Balsamico-Essig, Amaretto-Streusel

Felicetti quadratische Einzelkorn-Spaghetti,   
fermentierte schwarze Knoblauchcreme, in Limette marinierte Seesardinen,  
Kräuterbrot

Seezunge, Salatcreme, Sauerbutter, Bouillabaisse-Reduktion

*Oder*

Perlhuhnbrust, Karotte in verschiedenen Konsistenzen,  
schwarzer Trüffel vom Monte Baldo

Pre Dessert

The Oseleta

*...süße Zärtlichkeit*

€ 150

*Weinpaarung*

*Empfehlung von Unserem Sommelier*

€ 70

*Alle Menüs werden für den ganzen Tisch serviert*



*ristorante oseleta*

## À la carte menu

### Vorspeisen



Salat aus saisonalen Blumen und Sprossen,  
Zitronendressing  
€ 18



Bio-Ei aus der Region,  
Saubohnen, Speck, Schafskäse-Zabaglione  
€ 24

Marinierte Amberjack Millefeuille, Basilikumpesto, Burrata,  
Tomate, Koriandermayonnaise  
€ 34

Scampo in Honig-Marinade,  
Passionsfrucht, Holundergelee, geröstete Mandel  
€ 36



Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbszunge,  
gelber Pfirsich, rote Portweinsauce  
€ 32



*ristorante oseleta*

## Erster Gang



Fusillone Pasta... auf meine Art 2022

€ 32



Kartoffelgnocchi, Tomate, Fior di Latte-Käse,  
Basilikum, Olivenpulver

€ 28



Felicetti quadratische Einzelkorn-Spaghetti,  
fermentierte schwarze Knoblauchcreme, in Limette marinierte Seesardinen,  
Kräuterbrot

€ 36



Carnaroli-Reis „Riserva Zaccaria“ mit Rucola-Pesto,  
Nduja, Tintenfisch, Zitrone

€ 35

Cappelletti gefüllte mit Gänseleber,  
Parmigiano-Reggiano-Fondue from Rotes Kühe, Balsamico-Essig, Amaretto-Streusel

€ 30



*ristorante oseleta*

## Haupt gerichte



Aubergine... im Stil von 2024

€ 28



Seesaibling, geröstete Mandelsauce, Rote-Beeren-Gel

€ 35

Gedämpfter Hummer, Mornay-Sauce, Friggitelli, Pfirsich

€ 55

Geschmorte Lammschulter, Kürbis, Lavendel, Sternanis

€ 42



Taube, Endiviensalat, Schwarzkirsche, Kaffee-Sauce

€ 48

## Käseauswahl am Wagen

Begleitet von einer Vielzahl von Marmeladen und Senf



Vier Sorten € 16

Sechs Sorten € 24

Wir empfehlen ein Glas Portwein zur Begleitung € 12/16





ristorante oseleta

## Dessert

The Oseleta

€ 23

Cremige Mascarpone, Gianduaia, Kaffee, Passionsfrucht

€ 21

Caramélia schoko mousse, Erdbeere, Lavendelgel, Ziegenmilcheis

€ 20

Jivara-Schokoladenkugel, Vanille, exotische Früchte, Ingwersorbet

€ 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