



ristorante oseleta

*“Ci sono luoghi speciali
dove l’acqua e l’aria
hanno qualità benefiche,
luoghi dove l’energia degli
alberi incontra l’anima dell’uomo,
dove si mangia del buon cibo
e si produce del buon vino.*

*Luoghi per chi ama la bellezza,
ricchi di storia e di cultura.”*

Benvenuti a Villa Cordevigo.

Famiglie Cristoforetti e Delibori



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Acque speciali

Panna (Toscana) € 5

Sgorga a circa 900 m. s.l.m. in un'area incontaminata del Mugello, alle pendici del monte Gazzaro, Firenze. Prima di sgorgare, transita nell'acquifero per 15- 20 anni, arricchendosi naturalmente di quegli elementi naturali che ne disegnano il particolare profilo organolettico. R.f. 144 mg/l

San Pellegrino (Bergamo) € 5

Situata a San Pellegrino Terme, Bergamo alle pendici delle Alpi è riconosciuta tra le migliori acque in commercio a livello internazionale. La particolare composizione, acquisita durante il contatto con le rocce caratteristiche dell'acquifero, le conferisce una ricchezza ed un equilibrio in sali minerali che la rendono particolarmente gustosa e gradevole al palato. R.f. 1109 mg/l

Surgiva (Trentino) € 5

Leggera per natura. Il suo nome rimanda alle vette immacolate del parco naturale Adamello Brenta. R.f. 41 mg/l

Cedea (Dolomiti) € 8

Sgorga a circa 1500 m. s.l.m. nel Parco Nazionale delle Dolomiti, alle pendici del Monte Marmolada, Canazei. Acqua Leggermente alcalina e con un bassissimo contenuto di sodio. R. f. 130 mg/l

Lauretana (Montagne Biellesi) € 6

Situata alle pendici del Monte Mombarone a 1050 m slm è l'acqua con il residuo fisso più basso tra quelle commercializzate in Italia. R.f. 14 mg/l



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Menù Degustazione Natura

Amuse bouche

Pomo...d'Oro

Culurgiones di patate e borragine,
salsa alla mandorla e limone candito

Cavolfiore brasato,
insalata di germogli, salsa yakitori

Pre dessert

Pesca, lavanda, gelato allo zenzero e lime

...dolci tenerezze

€ 95

*Il nostro Sommelier propone
Degustazione Vini in abbinamento
€ 45*



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Menù Degustazione Il Viaggio dello Chef

Amuse bouche

Salmerino marinato agli agrumi,
salsa basilico e zenzero, nocciole tostate

Cappelletti di coda di Fassona, peperone Piquillo,
vaniglia bourbon del Madagascar

Linguina monograno Felicetti,
crema di porro, cannolicchi, bottarga di muggine, pane
al timo

Petto di faraona cotta a bassa temperatura,
tartufo nero, topinambur

Pre dessert

The... *Oseleta*

...dolci tenerezze

€ 125

*Il nostro Sommelier propone
Degustazione Vini in abbinamento
€ 55*

I menù sono serviti per l'intero tavolo



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Menù Degustazione Oseleta

Amuse bouche

Scampo marinato al miele,
frutto della passione, granita di mandorle, jelly al sambuco

Insalata di scarola e germogli, riccioli di foie gras, dressing alla pesca

Bottone di astice, salsa allo zafferano,
riduzione di crostacei, basilico, limone candito

Fusillo 2022

Triglia, crema di lattuga,
riccio di mare, pompelmo rosa

oppure

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura,
salsa al tartufo, erbe di campo

Pre dessert

Ricotta, arancia, cioccolato, nocciola

...dolci tenerezze

€ 150

*Il nostro Sommelier propone dalla nostra cantina,
Degustazione vini Villa Cordevigo e Vigneti Villabella
in abbinamento*

€ 70

I menù sono serviti per l'intero tavolo



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Menù à la carte

Antipasti

Salmerino marinato agli agrumi,
salsa basilico e zenzero, nocciole tostate
€ 27

Scampo marinato al miele,
frutto della passione, granita di mandorle, jelly al sambuco
€ 30

Gambero rosso,
mango, papaya, caviale beluga, maionese allo Yuzu
€ 33

Insalata di scarola e germogli,
riccioli di foie gras, dressing alla pesca
€ 25

Uovo biologico, crema di piselli,
wasabi, kefir, quinoa croccante
€ 20



RELAIS &
CHATEAUX



ristorante oseleta

Primi

Cappelletti di coda di Fassona,
peperone Piquillo, vaniglia Bourbon del Madagascar
€ 28

Gnocchetti verdi di patate e piselli,
zucchine croccanti, crumble di nocciola
€ 26

Spaghettoni Matt Felicetti, estratto di rapa rossa,
battuto di ricciola, caviale Beluga e lime
€ 34

Riso Carnaroli mantecato al burro acido,
riduzione di Amarone, scampo, spugnole
€ 32

Linguina monograno Felicetti, crema di porro,
cannolicchi, bottarga di muggine, pane al timo
€ 30

Fusillo 2022
€ 33



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Secondi

Triglia,
crema di lattuga, riccio di mare, pompelmo rosa
€ 36

Astice,
gazpacho di melone, maggiorana, lime e gin Villa Cordevigo
€ 65

Rombo chiodato,
salsa olandese, crema di piselli, guanciaie croccante, jus di vitello
€ 38

Costoletta di vitello leggermente affumicata,
patata al cartoccio, salsa ai porcini e tartufo
€ 42

Piccione,
scarola, amarena, caffè
€ 48

Formaggi al carrello

Selezione di formaggi accompagnati da varietà di
mostarde di nostra produzione

Quattro varietà € 16
Sei varietà € 24

Vi consigliamo un calice di Porto in accompagnamento € 16



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Dessert

The... *Oseleta*

€ 24

Vaniglia, lampone, pistacchio

€ 20

Pesca, lavanda, cannella e zenzero

€ 22

Ricotta, arancia, cioccolato, nocciola

€ 20

Ciliegie, cioccolato bianco, mandorla

€ 22

Selezione di gelati di nostra produzione

€ 18

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



**RELAIS &
CHATEAUX**