



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*



ristorante oseleta

Acque Speciali Italia

Ega Scotoni (Alto Adige) € 18

La sorgente da cui sgorga è la più alta d'Europa, a ben 2.148 metri di altitudine. L'Alta Badia è il territorio da cui proviene l'acqua Ega, incorniciata dalle Dolomiti.

Cedea (Alto Adige) € 8

Sgorga a circa 1500 m. s.l.m. nel Parco Nazionale delle Dolomiti, alle pendici del Monte Marmolada, Canazei.

Surgiva (Trentino) € 5

Leggera per natura. Il suo nome rimanda alle vette immacolate del parco naturale Adamello Brenta.

San Pellegrino (Lombardia) € 5

Situata a San Pellegrino Terme, Bergamo alle pendici delle Alpi è riconosciuta tra le migliori acque in commercio a livello internazionale.

Lauretana (Piemonte) € 6

Situata alle pendici del Monte Mombarone a 1050 m s.l.m. è l'acqua con il residuo fisso più basso tra quelle commercializzate in Italia.

Panna (Toscana) € 5

Sgorga a circa 900 m. s.l.m. in un'area incontaminata del Mugello, alle pendici del monte Gazzaro, Firenze.

Repubblica Ceca

Fromin Ice Age € 25

Proviene dal sottosuolo dell'antichissima catena montuosa dello Jizerské. E' rimasta sigillata lì sotto, imprigionata, lontana dalla contaminazione terrestre dell'essere umano da 15.000 anni.

Norvegia

Lofoten Artic € 20

Proveniente dal paradiso della natura, le isole Lofoten, situate a nord del circolo polare artico tra il 68 ° e il 69 ° parallelo.



ristorante oseleta

Natura **Menù Degustazione Vegano**



Amuse bouche

Cipolla rossa in vasocottura, pappa al pomodoro,
melanzana affumicata, olio al basilico

Bottoni di barbabietola ripieni di verdure di stagione,
estratto di pinoli, dragoncello, limone

Asparago bianco e verde, gel alla camomilla, liquirizia

Pre dessert

Cioccolato equatoriale con cuore di pesca, sorbetto al lampone

...dolci tenerezze

€ 95

*Il nostro sommelier propone
una degustazione vini in abbinamento*

€ 45



ristorante oseleta

In viaggio con lo Chef **Menù Degustazione**

Amuse bouche

Capesante esotiche, riduzione di vino Villa Cordevigo Bianco

Cappelletti farciti con fegato d'oca, fonduta al Parmigiano Reggiano vacche rosse,
aceto balsamico, crumble di amaretto

Tagliolini all'uovo, cozze, ricci di mare, asparagi, lime

Salmerino alpino marinato alle erbe, salsa alla mandorla tostata,
gel ai frutti rossi



Pre dessert

The Oseleta

...dolci tenerezze

€ 125

Il nostro Sommelier propone
Degustazione Vini in abbinamento

€ 55

I menù sono serviti per l'intero tavolo



ristorante oseleta

Oseleta

Menù Degustazione

Amuse bouche

Trota salmonata marinata agli agrumi, estratto di cetriolo,
maionese allo yuzu, verdure in carpione



Lingua di vitello cotta a bassa temperatura, panna acida,
melone allo zenzero, riduzione di porto

Gnocchi di patate, baccalà, aglio orsino, salicornia

Fusillone...al mio modo 2022



Dorso di San Pietro, salsa d'ostrica, patata schiacciata profumata alla maggiorana,
carciofo confit

Oppure

Spalla d'agnello brasata al fieno,
puntarelle, fave, cardoncello

Pre dessert

Puzzle...
cremoso al caramello, limone, caffè

...dolci tenerezze

€ 150

*Il nostro Sommelier propone dalla nostra cantina,
Degustazione vini Villa Cordevigo e Vigneti Villabella ^[1] in abbinamento*
€ 70

I menù sono serviti per l'intero tavolo



ristorante oseleta

Menù à la carte

Antipasti



Uovo biologico del territorio,
fave, guanciale, zabaglione al pecorino

€ 24

Acciughe dell'Adriatico in diverse consistenze

€ 35

Seppia, piselli, Pata Negra, aceto balsamico

€ 30



Trota salmonata marinata agli agrumi, estrazione di cetriolino,
maionese allo yuzu, verdure in carpione

€ 28

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura,
panna acida, melone allo zenzero, riduzione al Porto

€ 33



Insalata di fiori e germogli di stagione,
dressing al limone

€ 18



RELAIS &
CHATEAUX



ristorante oseleta

Primi piatti



Fusillone...al mio modo 2022

€ 32

Gnocchi di patate, baccalà, aglio orsino, salicornia

€ 34

Tagliolini all'uovo, crema di cozze, asparagi, lime

€ 36

Cappelletti farciti con fegato d'oca, fonduta al Parmigiano Reggiano vacche rosse,
aceto balsamico, crumble di amaretto

€ 34



Riso carnaroli riserva Zaccaria mantecato al burro di malga affumicato,
zafferano della Valpolicella, erba cipollina

€ 38



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Secondi piatti



Salmerino alpino marinato alle erbe, salsa alla mandorla tostata,
gel ai frutti rossi

€ 38

Bianco di baccalà in oliocottura, asparagi, spugnole

€ 40

Dorso di San Pietro, salsa d'ostrica, patata schiacciata profumata
alla maggiorana, carciofo confit

€ 45

Spalla d'agnello al fieno, puntarelle, fave, carboncelli

€ 42



Piccione, scarola, amarena e caffè

€ 48

Formaggi al carrello

Selezione di formaggi accompagnata da varietà di confetture e mostarde.



Quattro varietà € 16

Sei varietà € 24

Vi consigliamo un calice di Porto in accompagnamento € 12/16



ristorante oseleta

Dessert

Esotico...

arancia, cioccolato, gelato al cocco

€ 24

Goloso...

mousse alla nocciola, gianduia, gelato al latte di capra, limone

€ 23

Puzzle...

cremoso al caramello, limone, caffè

€ 22

Infuso di fiori eduli, fragola, lampone, cioccolato bianco,
gelato al frutto della passione

€ 21

Selezione di gelati di nostra produzione

€ 16

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

La informiamo inoltre che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.



Prodotto biologico



Vegetariano



Prodotto del territorio



RELAIS &
CHATEAUX