



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

Il Pomo D'oro

Cannellone di porro ripieno di verdure del nostro orto,
gel di amarena, noci di macadamia tostate

La melanzana versione 2024

Pre dessert

Sfera di cioccolato Opalys, lattuga, ciliegia

...dolci tenerezze

€ 100

*Il nostro sommelier propone
una degustazione vini in abbinamento*

€ 45




ristorante oseleta

In viaggio con lo Chef **Menù Degustazione**

Amuse bouche

Scampo marinato al miele, frutto della passione,
mandorla, gel al sambuco

Agnolotto farcito con brasato di maialino, riduzione di Amarone,
fonduta erborinata, tartufo del Monte Baldo

Fusillone...al mio modo 2022 

Spalla d'agnello brasata, zucca, lavanda, anice stellato

Pre dessert

Cre moso al mascarpone, gianduia, caffè, frutto della passione

...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

Capasanta scottata, robiola, zenzero, estratto di mela verde, avocado

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura, pesca gialla, 
salsa al porto rosso

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

Spaghettoni quadrati monograno Felicetti, 
crema all'aglio nero fermentato, sarda di lago marinata al lime, pane alle erbe

Dorso di sogliola, crema di lattuga, burro acido, riduzione di bouillabaisse

Oppure

Petto di faraona, carota in varie consistenze, tartufo nero del Monte Baldo

Pre dessert

The Oseleta

...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



ristorante oseleta

Menù à la carte

Antipasti



Insalata di fiori e germogli del territorio,
emulsione di limone

€ 18



Uovo biologico del territorio,
crema di piselli, zabaione salato, porro croccante

€ 24

Millefoglie di ricciola marinata, pesto al basilico, burrata,
pomodoro, maionese al coriandolo

€ 34

Scampo marinato al miele, frutto della passione,
mandorla, gel al sambuco

€ 36



Lingua di vitello cotta a bassa temperatura, pesca gialla,
salsa al porto rosso

€ 32



RELAIS &
CHATEAUX



ristorante oseleta

Primi piatti



Fusillone...al mio modo 2022

€ 32



Gnocchi tricolore di pomodoro, fior di latte,
basilico, polvere d'oliva

€ 28



Spaghettono quadrato monograno Felicetti,
crema all'aglio nero fermentato, sarda di lago marinata al lime, pane alle erbe

€ 36



Riso carnaroli riserva Zaccaria mantecato al pesto di rucola,
nduja, seppia, limone

€ 35

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

€ 30



**RELAIS &
CHATEAUX**



ristorante oseleta

Secondi piatti



La melanzana versione 2024

€ 28



Salmerino alpino, crema alla mandorla tostata, frutti rossi

€ 35

Astice cotto al vapore, salsa Mornay, friggirelli, pesca

€ 55

Spalla d'agnello brasata, anice stellato, zucca, lavanda

€ 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

The Oseleta

€ 23

Cre moso al mascarpone, gianduia, caffè, frutto della passione

€ 21

Mousse al caramélia, fragola, gel alla lavanda, gelato al latte di capra

€ 20

Sfera al cioccolato Jivara, vaniglia, frutti esotici, sorbetto allo zenzero

€ 22

Selezione di gelati di nostra produzione

€ 15

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