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
Italia

Ega Scotoni (Alto Adige) € 16
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 (Trentino) € 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 slm 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 € 15
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 € 18
Proveniente dal paradiso della natura, le isole Lofoten, situate a nord del circolo polare artico tra il 68 ° e il 69 ° parallelo.

RELAIS & CHATEAUX

ristorante oseleta

Natura
Menù Degustazione Vegano

Amuse bouche

Asparagi bianchi e verdi, gel al sambuco, noci di macadamia,
fiori e germogli, salsa di tofu

Caserecce al mais corvino, emulsione di pinoli fermentati,
puntarelle, peperoni marinati

Millefoglie di verdure di stagione,
crema di carote allo zenzero, cioccolato 75%

Pre dessert

Mousse alla fragola, sorbetto al lime

…dolci tenerezze

€ 100

Il nostro sommelier propone
una degustazione vini in abbinamento
€ 48

RELAIS & CHATEAUX

ristorante oseleta

In viaggio con lo Chef
Menù Degustazione

Amuse bouche

Aragostella del Mediterraneo alla catalana, frutta esotica,
caviale beluga, germogli biologici

Reginette al doppio tuorlo, fagioli di Lamon,
scampi, lime, crumble di pane

Fusillone…al mio modo 2022

Spalla di agnello iberico brasata alle 15 spezie orientali,
sedano rapa, erbette di campo

Pre dessert

The Oseleta

…dolci tenerezze

€ 135

Il nostro Sommelier propone
Degustazione Vini in abbinamento

€ 55

I menù sono serviti per l'intero tavolo

RELAIS & CHATEAUX

ristorante oseleta

Oseleta
Menù Degustazione

Amuse bouche

Paupiette di sogliola del mar Adriatico, piselli, spugnole,
salsa al fieno, riduzione di Amarone

Carpaccio di frisona veronese, tartufo della Lessinia,
croccante al formaggio Baldmont, maionese all'erba cipollina

Agnolotto farcito con faraona alla cacciatora, salsa al fegato grasso,
aceto stravecchio, formaggio Monte Veronese

Linguina monograno Felicetti,
crema di broccoli, sarda di lago, bergamotto, pomodoro confit

~

Dorso di salmerino alpino in oliocottura, salsa in saor, pinoli,
patate affumicate, gel di lampone

Oppure

Pluma iberica, patate Macario, verza brasata, salsa al rosmarino

~

Pre dessert

Sfera al cioccolato Opalis, fragola, gelato al basilico e lime

…dolci tenerezze

€ 160

Il nostro Sommelier propone dalla nostra cantina,
Degustazione vini Villa Cordevigo e Vigneti Villabella in abbinamento
€ 75

I menù sono serviti per l'intero tavolo

RELAIS & CHATEAUX

ristorante oseleta

Menù à la carte

Antipasti

Scampo marinato al miele, frutto della passione,
gel al sambuco, maionese alla mandorla
€ 36

Insalata di fiori e germogli biologici,
limone candito, polvere d'olio extra vergine d'oliva Tenuta Villa Cordevigo
€ 24

Mosaico di mare del Mediterraneo, burrata, lime, salsa verde
€ 40

Uovo cotto a bassa temperatura,
crema di piselli, aceto balsamico, kefir, crumble di erbe salato
€ 22

Trota salmonata marinata, mela verde in osmosi,
zenzero candito, maionese alla paprica, aglio nero
€ 26

Soffice di vitello, mostarda di mele, caviale beluga, fave, salsa olandese
€ 32

RELAIS & CHATEAUX

ristorante oseleta

Primi piatti

Gnocchi di patate alle ortiche, mandorle tostate,
puntarelle, maggiorana
€ 26

Agnolotto farcito con brasato di faraona, fonduta di Monte Veronese,
spugnole al burro salato
€ 28

Fusillone…al mio modo 2022
€ 30

Linguina Monograno Felicetti, crema di broccolo, sarda di lago,
bergamotto, pomodoro confit
€ 32

Riso vialone nano riserva Zaccaria mantecato al burro di malga affumicato,
crema di cozze, limone, cardamomo
€ 34

RELAIS & CHATEAUX

ristorante oseleta

Secondi piatti

Triglia farcita alla Mediterranea, colatura di provola,
pesto al basilico
€ 34

Dorso di salmerino in oliocottura, salsa in saor, cipolla,
uvetta, pinoli, patate affumicate
€ 32

Rombo arrostito al burro salato, salsa olandese, asparagi bianchi,
Patanegra croccante
€ 40

Spalla di maialino iberico, patate Macario, verza brasata,
salsa al rosmarino
€ 38

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, riduzione di Valpolicella,
foie gras, scalogno glassato, insalata di puntarelle
€ 48

Formaggi al carrello

Selezione di formaggi accompagnata da varietà di confetture e mostarde.

Quattro varietà € 18
Sei varietà € 26

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

RELAIS & CHATEAUX

ristorante oseleta

Dessert

The Oseleta 2025
€ 24

Lingotto alla mandorla salata, gelatina di ananas,
riduzione di Amarone, gelato allo zafferano della Valpolicella
€ 20

Cremoso allo yogurt del Baldo, albicocca, croccante al pistacchio,
gelato alla fava tonka
€ 18

Sfera al cioccolato Opalis, fragola,
gelato al basilico e lime
€ 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