



ORNELLAIA

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

	primi	secondi
San Daniele <i>Raw Ham San Daniele</i>	25	35
Burattina al Tartufo e Pomodorini ^V <i>Truffle burrata, date tomatoes, basil</i>	26	
Insalata di Barbabietole con Rucola e Pistacchio ^V <i>Beetroot salad, rocket, pistachios</i>	16	
Avocado con Gamberi <i>Avocado, king prawns</i>	28	
Insalata Lattuga ^{V+} <i>Lettuce, seeds, onions, yogurt-ginger dressing</i>	15	

CRUDI

Carpaccio di polipo all' Olio Aromatico <i>Octopus carpaccio, flavoured oil</i>	28	
Carpaccio di Branzino <i>Sea bass carpaccio, tomato vinaigrette, basil</i>	28	
Finissima di Astice <i>Lobster carpaccio</i>	32	
Tatare di Manzo dell'Ornellaia <i>Beef tartare</i>	28	44

ZUPPE

Brodo vegetariano con Tortellini di verdure fatti in casa ^V <i>Vegetable broth, homemade vegetable tortellini</i>	17	
Zuppa di pesce classico con Crostoni <i>Fish soup, crostini</i>	22	

PASTA

Mezzelune ripiene ai crostacei in salsa Limoncello <i>Mezzelune, shellfish, limoncello sauce</i>	29	39
Ravioli di Brasato al Vino Le Serre Nuove <i>Ravioli filled with braised beef, red wine sauce</i>	26	36
Tagliatelle al Ragù <i>Tagliatelle, ragout «tagliata a mano»</i>	26	36
Tagliolini al Tartufo e Taleggio ^V <i>Tagliolini, fresh black truffle*, taleggio</i>	38	48
Spaghetti al gambero rosso di Mazzara del vallo <i>Spaghetti, red king prawn</i>	39	49

We produce our pasta fresh every day in-house.

VEGETARIANI & VEGANO

	primi	secondi
Parmigiana ^V <i>Eggplant gratin</i>		32
Risotto al vino Ornus, Pecorino, Noci e Pere ^V <i>White wine risotto, pecorino, walnuts, pears</i>	26	36
Gnocchi di Semolina con Burattina al tartufo e verdure ^V <i>Homemade semolina gnocchi, truffle burratina, vegetables</i>	25	33

CARNE

Cotoletta di Agnello <i>Lamb cutlet, herbs, jus</i>		49
Cotoletta di Vitello <i>Veal cutlet, sage</i>		62
Filetto di Manzo «Rossini» <i>Beef fillet, duck liver, truffle jus, fresh black truffle*</i>		69

PESCE

Sogliola <i>Sole roasted in butter</i>		65
Misti di Crostacei <i>Scallops, lobster, king prawn</i>		70
Filetto di Rombo alla Livornese <i>Turbot fillet, tomatoes, olives, capers</i>		54

CONTORNI

Riso ^{V+}, Risotto ^V, Patatine ^{V+},
Spinaci ^{V+}, Verdure di Stagione ^{V+}

v vegetarian · v+ vegan

**Truffle depending on the season, summer truffle or black winter truffle*

*For information about allergens used in the dishes, please contact our staff.
All prices in CHF incl. VAT/771/01.24*

