



ORNELLAIA

R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

	primi	secondi
San Daniele stagionato 24 mesi <i>San Daniele ham, aged 24 months</i>	25	35
Mozzarella di Bufala con pomodorini al tartufo nero ^V <i>Buffalo mozzarella, date tomatoes, black truffle*</i>	28	
Insalata di barbabietole con rucola e pistacchio ^V <i>Beetroot salad, arugula, pistachios</i>	16	
Avocado con coda di astice <i>Avocado, lobster tail</i>	34	
Insalata Lattuga ^{V+} <i>Lettuce, seeds, onions, yogurt-ginger dressing</i>	15	

CRUDI

Carpaccio di branzino <i>Sea bass carpaccio, tomato vinaigrette, basil</i>	28	
Finissima di astice <i>Lobster carpaccio</i>	32	
Tatare di manzo con fonduta di Parmigiano, champignon <i>Beef tartar, Parmesan fondue, mushrooms</i>	36	

ZUPPE

Zuppa di stagione ^V <i>Seasonal soup of the day</i>	16	
Zuppa di lenticchie con astice <i>Lentil soup, lobster</i>	28	

PASTA

Tagliolini con strisce di sogliola in salsa di limone <i>Tagliolini with sole strips in lemon sauce</i>	28	38
Paccheri «Tirrenia» al ragù	28	38
Mezzi rigatoni con ceci e frutti di mare <i>Mezzi rigatoni, chickpeas, seafood</i>	36	56
Tagliolini al tartufo e Taleggio ^V <i>Tagliolini, fresh black truffle*, Taleggio</i>	48	58
Tagliolini con broccoli e polpo <i>Tagliolini, broccoli, octopus</i>	34	44

VEGANO

	primi	secondi
Gnocchi di patate con gorgonzola e pere ^v <i>Potato gnocchi, Gorgonzola, pear</i>		34
Risotto di zucca con castagne ^{v+} <i>Pumpkin risotto, chestnuts</i>		32
Tortelloni ripieni di funghi porcini con consommé di porcini ^{v+} <i>Porcini tortelloni, porcini consommé</i>		44

CARNE

Cotoletta di agnello <i>Lamb chop, herbs, jus</i>		52
Cotoletta di Vitello alle erbe <i>Veal cutlet with herbs, 380 g</i>		62
Filetto di manzo «Rossini» <i>Beef fillet, duck liver, truffle jus, fresh black truffle*</i>		69
Costata di manzo per due persone con salsa alle spugnole <i>Beef rib, morel sauce, for two persons</i>		139

PESCE

Filetti di sogliola con carciofi <i>Sole fillets, artichokes</i>		65
Misto di pesce e crostacei alle erbe piccanti <i>Fish and crustacean variation, spicy herbs</i>		68
Filetti di branzino e vongole veraci alla livornese <i>Sea bass fillets, clams Livornese style</i>		58

CONTORNI

Riso ^{v+}, Risotto al parmigiano ^v, Risotto allo zafferano ^v,
Patate ^{v+}, Spinaci ^{v+}, Broccoli ^{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/771/09.25*

