



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	
Tatàre 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 pesce <i>Fish soup</i>	28	

PASTA

Tagliolini con strisce di sogliola in salsa di limone <i>Tagliolini with sole strips in lemon sauce</i>	28	38
Ravioli al brasato con salsa al vino rosso <i>Beef ravioli, red wine sauce</i>	34	44
Paccheri «Tirrenia» al ragù	28	38
Tagliolini al tartufo e Taleggio ^V <i>Tagliolini, fresh black truffle*, Taleggio</i>	48	58
Spaghetti all'astice <i>Spaghetti, lobster</i>		58

We produce our pasta fresh every day in-house.

VEGATARIANO

	primi	secondi
Risotto all'Ornus con pecorino, noci e pere ^V <i>Risotto with pecorino, walnuts and pears</i>		34
Parmigiana ^V <i>Eggplant parmigiana</i>		36
Tagliolini cacio e pepe ^V <i>Tagliolini with cheese and pepper</i>		34



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



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 rombo alla livornese <i>Turbot fillets Livorno style</i>		58



CONTORNI

Riso ^{V+}, Risotto al parmigiano ^V, Risotto allo zafferano ^V,
Patate ^{V+}, Spinaci ^{V+}, Broccoli ^{V+}

*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/771/12.25

v vegetarian · v+ vegan

