



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

Insalata di finocchi e arance con polpo scottato <i>Fennel-orange salad, seared octopus</i>	28	
Carpaccio di branzino <i>Sea bass carpaccio, tomato vinaigrette, basil</i>	28	
Finissima di astice <i>Lobster carpaccio</i>	32	
Carne cruda di vitello con focaccia e salsa tonnata <i>Veal tartare, focaccia, tuna sauce</i>	32	

ZUPPE

Zuppa di stagione ^V <i>Seasonal soup of the day</i>	16	
Zuppa di pesce classico con crostini <i>Classic fish soup, crostini</i>	24	

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
Ravioli di brasato al vino Le Serre Nuove <i>Ravioli filled with braised beef, red wine sauce</i>	26	36
Tagliolini al tartufo e Taleggio ^V <i>Tagliolini, fresh black truffle*, Taleggio</i>	48	58
Spaghetti «Tirrenia» gambero rosso di Mazara		58

VEGETARIANI

	primi	secondi
Parmigiana ^V <i>Eggplant casserole</i>		32
Risotto al vino Ornus, pecorino, noci e pere ^V <i>White wine risotto, Pecorino, walnuts, pears</i>	26	36
Raviolo aperto con carciofi e ricotta ^V <i>Open raviolo, artichokes, ricotta</i>	29	35



CARNE

Cotoletta di agnello <i>Lamb chop, herbs, jus</i>		52
Filetto di vitello al pepe verde <i>Veal fillet, green pepper sauce</i>		67
Filetto di manzo «Rossini» <i>Beef fillet, duck liver, truffle jus, fresh black truffle*</i>		69



PESCE

Sogliola <i>Sole, pan-fried in butter</i>		65
Misto di pesce e crostacei alle erbe piccanti <i>Fish and crustacean variation, spicy herbs</i>		68
Filetto di rombo con carciofi e pomodorini datterini <i>Turbot fillet with artichokes and date tomatoes</i>		56



CONTORNI

Riso ^{V+}, Risotto ^V, Risotto allo zafferano ^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/771/03.25*

