



ORNELLAIA

---

R I S T O R A N T E

## ANTIPASTI

	primi	secondi
San Daniele stagionato 24 mesi <i>Prosciutto San Daniele, 24 Monate gereift</i>	25	35
Mozzarella di Bufala con pomodorini al tartufo nero <sup>V</sup> <i>Büffelmozzarella, Datteltomaten, schwarzer Trüffel*</i>	28	
Insalata di barbabietole con rucola e pistacchio <sup>V</sup> <i>Randensalat, Rucola, Pistazien</i>	16	
Avocado con coda di astice <i>Avocado, Hummerschwanz</i>	34	
Insalata Lattuga <sup>V+</sup> <i>Kopfsalat, Kerne, Zwiebeln, Joghurt-Ingwer-Dressing</i>	15	

## CRUDI

Insalata di finocchi e arance con polpo scottato <i>Fenchel-Orangensalat, Oktopus</i>	28	
Carpaccio di branzino <i>Wolfsbarschcarpaccio, Tomatenvinaigrette, Basilikum</i>	28	
Finissima di astice <i>Hummercarpaccio</i>	32	
Carne cruda di vitello con focaccia e salsa tonnata <i>Kalbstatar, Focaccia, Thunfischsauce</i>	32	

## ZUPPE

Zuppa di stagione <sup>V</sup> <i>Saisonale Tagessuppe</i>	16	
Zuppa di pesce classico con crostini <i>Fischsuppe, Crostini</i>	24	

## PASTA

Tagliolini con strisce di sogliola in salsa di limone <i>Tagliolini mit Seezungenstreifen an Zitronensauce</i>	28	38
Paccheri «Tirrenia» al ragù	28	38
Ravioli di brasato al vino Le Serre Nuove <i>Ravioli gefüllt mit Schmorbraten, Rotweinsauce</i>	26	36
Tagliolini al tartufo e Taleggio <sup>V</sup> <i>Tagliolini, frischer schwarzer Trüffel*, Taleggio</i>	48	58
Spaghetti «Tirrenia» gambero rosso di Mazara		58

## VEGETARIANI

	primi	secondi
Parmigiana <sup>v</sup> <i>Auberginenauflauf</i>		32
Risotto al vino Ornus, pecorino, noci e pere <sup>v</sup> <i>Weissweinrisotto, Pecorino, Walnüsse, Birnen</i>	26	36
Raviolo aperto con carciofi e ricotta <sup>v</sup> <i>Offener Raviolo, Artischocken, Ricotta</i>	29	35

---

## CARNE

Cotoletta di agnello <i>Lammkotelett, Kräuter, Jus</i>		52
Filetto di vitello al pepe verde <i>Kalbsfilet, grüne Pfeffersauce</i>		67
Filetto di manzo «Rossini» <i>Rindsfilet, Entenleber, Trüffeljus, frischer schwarzer Trüffel*</i>		69

---

## PESCE

Sogliola <i>Seezunge in Butter gebraten</i>		65
Misto di pesce e crostacei alle erbe piccanti <i>Fisch- und Krustentiervariation, pikante Kräuter</i>		68
Filetto di rombo con carciofi e pomodorini datterini <i>Steinbuttfilet mit Artischocken und Datteltomaten</i>		56

---

## CONTORNI

Riso <sup>v+</sup>, Risotto <sup>v</sup>, Risotto allo zafferano <sup>v</sup>,  
Patatine <sup>v+</sup>, Spinaci <sup>v+</sup>, Verdure di Stagione <sup>v+</sup>

*v vegetarisch · v+ vegan*

*\*Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel*

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./771/03.25*

