



ORNELLAIA

R I S T O R A N T E

LA TENSIONE

*Omaggio alla cucina italiana attraverso i prodotti,
la sensibilità, il gusto e la tradizione.*



Come un uovo alla carbonara

Konfiertes Eigelb mit Parmesan-Pecorinomousse, knuspriges Schweinsbäckli und Milchmantel



Fegato grasso con condimenti agrodolci e riduzione al balsamico

Gebatene Entenleber mit süsssaurem Gemüse und Entenjus-Balsamicoreduktion



Tortello carciofo, bottarga e cuore eduli

Tortello gefüllt mit Artischocken, serviert mit Bottarga aus Orbetello, Herzmuscheln und Petersilie



Skrei tonnato con scarola

Skreirückenfilet mit Thunfischsauce und wildem Lattich



Entrecôte di manzo alla salsa «Ornellaia» e variazione di cipolle

Rindsentrecôte an «Ornellaia»-Rotweinsauce mit Zwiebelvariation



Panna cotta Mondrian

Mondrian-Panna cotta mit Vanilleglacé



6 Gänge 150 5 Gänge 135 4 Gänge 125

Preise in CHF inkl. MwSt./771/01.20