



ORNELLAIA

R I S T O R A N T E

MENU SAN VALENTINO

Rosa di barbabietola con agrumi

*Randen-Rose mit Zitrusfrüchten*



Gnudi e tarufo nero

*Hausgemachte Knödel mit Ricotta, Spinat und Perigord Trüffel,  
serviert mit Cinta Senese Rohschinken, Kapern, Salbei und Butter «Noisette»*



Scampo tonnato

*Südafrikanischer Scampi mit Thunfischsauce und Sellerievariation*



Vitello al limone

*Kalbsmedaillon mit Zitrone*



Cuore di mousse al cioccolato e frutti rossi e gelato al peperoncino

*Schokoladenmousse und Rote Beeren-Herz mit Peperoncini-Glacé*

*4 Gänge 145.- 5 Gänge 160.-*

*Preise in CHF inkl. MwSt./771/2.20*