



# ORNELLAIA

---

## R I S T O R A N T E



Benvenuti im weltweit ersten Ristorante Ornellaia.  
Sie werden verwöhnt mit raffinierter  
Gourmetküche und Ornellaias Spitzenweinen.  
Kosmopolitisch und doch «molto italiano» –  
ein Gemeinschaftswerk von Ornellaia und der  
Familie Bindella.



---

PER INIZIARE

Fondo di carciofo <sup>v+</sup> 

*Artischockenboden gefüllt mit mediterranem Gemüse*

29

Vitello tonnato 2021


*Modern interpretierter Klassiker*

38

Terrina di coniglio 

*Kaninchenterrine mit weisser Bohnencreme und eingelegten Pilzen*

32

Tartare di manzo 

*Rindstatar mit Eigelbcreme und warmem Kartoffelschaum*

32

---

*v vegetarisch*

*v+ vegan*

 *Klassiker Ihres Gastgebers Antonio Colaianni*

---

## PRIMI

### Raviolone di ricotta <sup>v</sup>

*Raviolone mit Ricotta und Eigelb, Sommertrüffel und Rosmarinbutter*

28

### Orecchiette della mamma

*Orecchiette von Mamma Maria an Tomatensugo mit Polpetta*

32

### «Bouillabaisse» alla Colaianni

*Allerlei aus dem Meer, serviert mit Rouille und Brotchips*

42

---

## CONTINUANDO

### Rombo alla griglia per 2 persone

*Steinbutt im Ganzen grilliert für 2 Personen  
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelschaum mit Muscheln*

140 für 2

### Guancia di vitello e filetto di manzo con rotolo di polenta croccante

*Kalbsbäckchen und Rindsfilet mit Polentaknusperrolle und Gemüsegremolata*

68

---

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.*



*Alle Preise in CHF inkl. MwSt./771/10.21*

