

O R N E L L A

— · C U C I N A E P I Ù · —

MENÚS DE GRUPO



ORNELLA

— · C U C I N A E P I Ù · —

CLASSICO

39 € por persona

✦ ENTRANTE · PARA COMPARTIR ✦

LA PARMIGIANA DELLA NONNA (1 CADA 4 PERSONAS)

Berenjenas al horno con tomate San Marzano D.O.P, albahaca y parmesano, por capas, como mandó la nonna. Discutir su receta es cosa seria en Italia.

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI (1 CADA 4 PERSONAS)

Jamón cocido italiano, champiñones, mozzarella, San Marzano D.O.P y albahaca. Un clásico que nunca defrauda.

✦ PRINCIPAL · A ELEGIR ✦

LA LASAGNA DI ZIA LIDIA

Lasagna con tomate San Marzano D.O.P, carne picada de ternera, bechamel y parmesano. La receta de la zia Lidia, y no se toca.

LA VERA CARBONARA

La auténtica: rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

GNOCCHI AL PESTO (VEGETARIANO)

Gnocchi caseros con pesto genovés bien verde. Aroma de albahaca garantizado.

✦ POSTRE ✦

TIRAMISÙ 2.0

Galleta «Savoardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

CAFÉ

Pan, focaccia y grissini incluidos
Una bebida incluida: caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua

ORNELLA

— · C U C I N A E P I Û · —

BRONTE

39 € por persona

✦ ENTRANTE · PARA COMPARTIR ✦

BRUSCHETTE DI SORRENTO (1 CADA 4 PERSONAS)

Dos rebanadas crujientes de pan con tomate datterino, ajo, albahaca, aceite de oliva y rocas de Parmigiano Reggiano D.O.P. El aperitivo que desaparece antes de que llegue el resto.

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI (1 CADA 4 PERSONAS)

Jamón cocido italiano, champiñones, mozzarella, San Marzano D.O.P y albahaca. Un clásico que nunca defrauda.

✦ PRINCIPAL · A ELEGIR ✦

LA VERA CARBONARA

La auténtica; rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

SPAGHETTI BRONTESI

Spaghetti con pesto de pistacho de Bronte, stracciatella de burrata y granela de pistacho. Sicilia en versión cremosa.

SPAGHETTI ALLA NERANO (VEGETARIANO)

Spaghetti con calabacín, pimienta negra, provola, parmesano y albahaca. La receta de la costa amalfitana que enamora sin tomate.

✦ POSTRE ✦

NUTELLOTO

Nutella, mascarpone, galleta sin gluten y pistachos. Posiblemente el postre más famoso de Madrid, y no lo decimos solo nosotros.

CAFÉ

*Pan, focaccia y grissini incluidos
Una bebida incluida: caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua*

ORNELLA

— · C U C I N A E P I Û · —

LA BURRATA DI ORNELLA

45 € por persona

✦ ENTRANTE · PARA COMPARTIR ✦

LA BURRATA DI ORNELLA (1 CADA 2 PERSONAS)

Burrata de Puglia con pesto y tomate datterino. Cremosa por dentro, peligrosa para el pan.

PIZZA DIAVOLA (1 CADA 4 PERSONAS)

Salame piccante, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, aceitunas de Gaeta y albahaca. Pica lo justo para hacerse notar.

✦ PRINCIPAL · A ELEGIR ✦

LA VERA CARBONARA

La auténtica; rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

PENNETTE SALMONE E VODKA

Pennette con salmón ahumado, cebolla morada, un toque de San Marzano D.O.P, nata y vodka. Cremosa y con chispa.

TORTELLONI ALLA ZUCCA (VEGETARIANO)

Tortelloni rellenos de calabaza con salsa cremosa y aroma de trufa. Dulces y salados a la vez, como toda buena sorpresa.

✦ POSTRE ✦

NUTELLOTO

Nutella, mascarpone, galleta sin gluten y pistachos. Posiblemente el postre más famoso de Madrid, y no lo decimos solo nosotros.

CAFÉ

Pan, focaccia y grissini incluidos
Una bebida incluida: caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua

ORNELLA

— · C U C I N A E P I Û · —

PIEMONTE

45 € por persona

✦ ENTRANTE · PARA COMPARTIR ✦

VITELLO TONNATO (1 CADA 2 PERSONAS)

Finas lonchas de ternera blanca bajo una salsa de atún y alcacharras. Un clásico piamontés que nunca falla.

BRUSCHETTE DI SORRENTO (1 CADA 4 PERSONAS)

Dos rebanadas crujientes de pan con tomate datterino, ajo, albahaca, aceite de oliva y rocas de Parmigiano Reggiano D.O.P. El aperitivo que desaparece antes de que llegue el resto.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (1 CADA 4 PERSONAS)

Provola, parmesano, mozzarella, gorgonzola y albahaca. Para los que creen que el queso nunca sobra.

✦ PRINCIPAL · A ELEGIR ✦

L'AMATRICIANA

La prima roja de la carbonara: rigatoni con guanciale crujiente, tomate San Marzano D.O.P, Pecorino romano D.O.P y una pizca de guindilla. De Roma, con orgullo.

SPAGHETTI BRONTESI

Spaghetti con pesto de pistacho de Bronte, stracciatella de burrata y granela de pistacho. Sicilia en versión cremosa.

SPAGHETTI ALLA NERANO (VEGETARIANO)

Spaghetti con calabacín, pimienta negra, provola, parmesano y albahaca. La receta de la costa amalfitana que enamora sin tomate.

✦ POSTRE ✦

TIRAMISÙ 2.0

Galleta «Savoiardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

CAFÉ

Pan, focaccia y grissini incluidos
Una bebida incluida: caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua

ORNELLA

— · C U C I N A E P I Ù · —

DELIZIA

48 € por persona

♦ ENTRANTE · PARA COMPARTIR ♦

CARPACCIO DI MANZO (1 CADA 2 PERSONAS)

Finísimas láminas de solomillo de vaca en crudo con rúcula y lascas de Parmigiano Reggiano D.O.P. Menos es más.

BRUSCHETTE DI SORRENTO (1 CADA 4 PERSONAS)

Dos rebanadas crujientes de pan con tomate datterino, ajo, albahaca, aceite de oliva y rocas de Parmigiano Reggiano D.O.P. El aperitivo que desaparece antes de que llegue el resto.

PIZZA PISTACCHIO E MORTADELLA (1 CADA 4 PERSONAS)

Crema de pistacho, fior di latte, mortadela y ricotta. La combinación de moda que llegó para quedarse.

♦ PRINCIPAL · A ELEGIR ♦

DELIZIA MAMMA MARIA

Pasta rellena de ricotta y espinacas, con pesto de pistacho, guanciale crujiente, granela de pistacho y parmesano. El homenaje a Mamma Maria; ella daría el visto bueno.

LA VERA CARBONARA

La auténtica: rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

TORTELLONI ALLA ZUCCA (VEGETARIANO)

Tortelloni rellenos de calabaza con salsa cremosa y aroma de trufa. Dulces y salados a la vez, como toda buena sorpresa.

♦ POSTRE ♦

TIRAMISÙ 2.0

Galleta «Savoardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

CAFÉ

Pan, focaccia y grissini incluidos
Una bebida incluida: caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua

ORNELLA

— · C U C I N A E P I Ù · —

LA GRAN ORNELLA

48 € por persona

✦ ENTRANTE · PARA COMPARTIR ✦

LA BURRATA DI ORNELLA (1 CADA 2 PERSONAS)

Burrata de Puglia con pesto y tomate datterino. Cremosa por dentro, peligrosa para el pan.

PIZZA DEL BOSCO (1 CADA 4 PERSONAS)

Mozzarella, boletus y trufa. Un paseo por el bosque sin salir de la mesa.

✦ PRINCIPAL · A ELEGIR ✦

LA VERA CARBONARA

La auténtica; rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

BACCALÀ ALLA NAPOLETANA (A CONFIRMAR 48 H ANTES)

Bacalao guisado a la napolitana en salsa de tomate San Marzano D.O.P con aceitunas de Gaeta y alcaparras. Un clásico de las fiestas de Nápoles.

RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO (VEGETARIANO)

Arroz cremoso con boletus y láminas de trufa fresca. Se hace al momento, así que merece la espera.

✦ POSTRE ✦

NUTELLOTO

Nutella, mascarpone, galleta sin gluten y pistachos. Posiblemente el postre más famoso de Madrid, y no lo decimos solo nosotros.

CAFÉ

Pan, focaccia y grissini incluidos
Una bebida incluida: caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua

ORNELLA

— · C U C I N A E P I Ù · —

IL FILETTO

55 € por persona

✦ ENTRANTE · PARA COMPARTIR · ✦

CARPACCIO DI MANZO (1 CADA 2 PERSONAS)

Finísimas láminas de solomillo de vaca en crudo con rúcula y lascas de Parmigiano Reggiano D.O.P. Menos es más.

BRUSCHETTE DI SORRENTO (1 CADA 4 PERSONAS)

Dos rebanadas crujientes de pan con tomate datterino, ajo, albahaca, aceite de oliva y rocas de Parmigiano Reggiano D.O.P. El aperitivo que desaparece antes de que llegue el resto.

PIZZA PISTACCHIO E MORTADELLA (1 CADA 4 PERSONAS)

Crema de pistacho, fior di latte, mortadela y ricotta. La combinación de moda que llegó para quedarse.

✦ PRINCIPAL · A ELEGIR · ✦

FILETTO DI MANZO (A CONFIRMAR 48 H ANTES)

Solomillo de vaca con salsa de romero, boletus y vino tinto, con patatas al horno. El plato para las ocasiones que se lo merecen.

ROYAL CARBONARA

La carbonara de gala: rigatoni, Pecorino Tartufato Moliterno®, trufa fresca, yema de huevo, guanciale y pimienta. La carbonara que se pone de esmoquin.

TAGLIATELLE AL TARTUFO (VEGETARIANO)

Tagliatelle frescas con salsa de trufa y láminas de trufa fresca de temporada. Para los días que piden un capricho con mayúsculas.

✦ POSTRE · ✦

TIRAMISÙ 2.0

Galleta «Savoardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

CAFÉ

Pan, focaccia y grissini incluidos
Una bebida incluida: caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua

ORNELLA

— · C U C I N A E P I Ù · —

CONDICIONES

- Mínimo 8 comensales. Todos los comensales de la mesa toman el mismo menú.
- Cada comensal elige su principal en la mesa. No es necesario comunicarlo con antelación.
- Los menús que incluyen carne o pescado —Filetto, Cotoletta alla Milanese, Pollo alla Cacciatora y Baccalà alla Napoletana— requieren comunicar el número de raciones con 48 h de antelación.
- Bebida incluida: una consumición por persona a elegir entre caña de cerveza, copa de vino de la casa, refresco o agua. El resto de bebidas se factura aparte.
- El postre es el indicado en cada menú, uno por comensal. No se sustituye por otro de carta.
- Pan, focaccia y grissini incluidos, sin cargo adicional.
- Precios por persona, IVA incluido.
- Alérgenos e intolerancias: comunicar al hacer la reserva. Todos los menús incluyen al menos una opción vegetariana.

