ORNELLA

CUCINA E PIÙ

Menù di Natale

Per celebrare le feste in buona compagnia

GRUPPO PULCINELLA

ORNELLA

CUCINA E PIÙ

Menù Stella di Natale

45 € a persona con bevande illimitate ✦ 35 € con bevande a parte

✦ Antipasti · da condividere ✦

La Parmigiana della Nonna *(1 ogni 4 persone)*
Melanzane al forno con pomodoro San Marzano D.O.P, basilico e parmigiano, a strati, come comandava la nonna. In Italia, discutere questa ricetta è una cosa seria.

Mortadella Bologna *(1 ogni 4 persone)*
Fette sottili della migliore Mortadella Bologna IGP, con pistacchio e tagliata al momento. Sparisce dal tagliere prima che arrivi il resto del tavolo.

Bruschette di Sorrento *(1 ogni 4 persone)*
Due fette croccanti di pane con pomodorino datterino, aglio, basilico, olio d'oliva e pezzetti di Parmigiano Reggiano D.O.P. L'aperitivo che sparisce prima che arrivi il resto.

Pizza Prosciutto e Funghi *(1 ogni 4 persone)*
Prosciutto cotto italiano, funghi champignon, mozzarella, San Marzano D.O.P e basilico. Un classico che non delude mai.

✦ Portata principale · a scelta ✦

La Lasagna di Zia Lidia
Lasagna con pomodoro San Marzano D.O.P, macinato di vitello, besciamella e parmigiano. La ricetta della zia Lidia, e non si tocca.

La Vera Carbonara
Quella vera: rigatoni, tuorlo d'uovo, guanciale vero, Pecorino Romano D.O.P e pepe nero. Niente panna: a Roma ci tengono d'occhio.

Gnocchi al Pesto *(vegetariano)*
Gnocchi fatti in casa con pesto genovese bello verde. Profumo di basilico garantito.

✦ Dolce ✦

Tiramisù 2.0
Biscotti «Savoiardi» inzuppati nel caffè, tuorlo pastorizzato e mascarpone. Quello di sempre, con un tocco in più.

Caffè

Pane, focaccia e grissini inclusi
Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua fino all'arrivo del dolce

ORNELLA

CUCINA E PIÙ

Menù Festa di Natale

55 € a persona con bevande illimitate ✦ 45 € con bevande a parte

✦ Benvenuto ✦

Calice di Prosecco di Benvenuto
Un calice di Prosecco Conca d'Oro appena seduti, per brindare prima di cominciare. Le feste iniziano qui.

✦ Antipasti · da condividere ✦

La Burrata di Ornella *(1 ogni 2 persone)*
Burrata pugliese con pesto e pomodorino datterino. Cremosa dentro, pericolosa per il pane.

Provola alla Pizzaiola *(1 ogni 4 persone)*
Provola filante al forno in salsa di pomodoro San Marzano D.O.P con un tocco di origano. Cucchiaio per il sugo vivamente consigliato.

Pizza Del Bosco *(1 ogni 4 persone)*
Mozzarella, porcini e tartufo. Una passeggiata nel bosco senza alzarsi da tavola.

✦ Portata principale · a scelta ✦

Delizia Mamma Maria
Pasta ripiena di ricotta e spinaci, con pesto di pistacchio, guanciale croccante, granella di pistacchio e parmigiano. L'omaggio a Mamma Maria; lei approverebbe.

Cotoletta alla Milanese *(da confermare 48 h prima)*
Vitello impanato con patatine fritte e rucola con pomodorini siciliani. Croccante fuori, felicità dentro.

Risotto ai Porcini e Tartufo *(vegetariano)*
Riso cremoso con porcini e lamelle di tartufo fresco. Si prepara al momento, quindi vale l'attesa.

✦ Dolce ✦

Nutellotto
Nutella, mascarpone, biscotto senza glutine e pistacchi. Probabilmente il dolce più famoso di Madrid, e non lo diciamo solo noi.

Caffè

Pane, focaccia e grissini inclusi
Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua fino all'arrivo del dolce

ORNELLA

CUCINA E PIÙ

Menù Gran Cenone

65 € a persona con bevande illimitate ✦ 55 € con bevande a parte

✦ Benvenuto ✦

Calice di Prosecco di Benvenuto
Un calice di Prosecco Conca d'Oro appena seduti, per brindare prima di cominciare. Le feste iniziano qui.

✦ Antipasti · da condividere ✦

Carpaccio di Manzo *(1 ogni 2 persone)*
Sottilissime fette di filetto di manzo crudo con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. Meno è meglio.

La Burrata di Ornella *(1 ogni 2 persone)*
Burrata pugliese con pesto e pomodorino datterino. Cremosa dentro, pericolosa per il pane.

Pizza Pistacchio e Mortadella *(1 ogni 4 persone)*
Crema di pistacchio, fior di latte, mortadella e ricotta. L'abbinamento di tendenza arrivato per restare.

✦ Portata principale · a scelta ✦

Filetto di Manzo *(da confermare 48 h prima)*
Filetto di manzo con salsa al rosmarino, porcini e vino rosso, e patate al forno. Per le occasioni che lo meritano.

Royal Carbonara
La carbonara di gala: rigatoni, Pecorino Tartufato Moliterno®, tartufo fresco, tuorlo d'uovo, guanciale e pepe. La carbonara in smoking.

Tagliatelle al Tartufo *(vegetariano)*
Tagliatelle fresche con salsa al tartufo e lamelle di tartufo fresco di stagione. Per i giorni che chiedono uno sfizio con la S maiuscola.

✦ Dolce ✦

Tiramisù 2.0
Biscotti «Savoiardi» inzuppati nel caffè, tuorlo pastorizzato e mascarpone. Quello di sempre, con un tocco in più.

Caffè

Pane, focaccia e grissini inclusi
Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua fino all'arrivo del dolce

ORNELLA

CUCINA E PIÙ

Menù Bambini

25 €

Portata principale · a scelta

Spaghetti al Pomodoro
Con salsa di pomodoro San Marzano D.O.P e basilico fresco.

Tagliatelle alla Bolognese
Con ragù di vitello alla bolognese e pomodoro San Marzano D.O.P.

Pizza Prosciutto
Prosciutto cotto italiano, mozzarella, pomodoro San Marzano D.O.P e basilico fresco.

Dolce

Gelato Artigianale Italiano
Una pallina di gelato artigianale italiano: cioccolato, pistacchio o vaniglia.

Include una bevanda: bibita, succo o acqua
Prezzo per bambino, IVA inclusa

ORNELLA

CUCINA E PIÙ

Condizioni

- Menù disponibili dal 1° novembre al 6 gennaio. Minimo 8 ospiti e tutti gli ospiti del tavolo scelgono lo stesso menù.
- Ogni ospite sceglie la propria portata principale al tavolo. I piatti indicati «da confermare 48 h prima» — Cotoletta alla Milanese e Filetto di Manzo— richiedono di comunicare il numero di porzioni 48 h prima.
- Bevande illimitate: vino della casa, birra, bibite e acqua. Si servono da quando il tavolo è al completo e seduto, non dall'arrivo del primo ospite, fino all'arrivo del dolce. Superalcolici, cocktail, vini della carta e altre bevande si pagano a parte.
- Opzione con bevande a parte: lo stesso menù senza bevande incluse. Le bevande si pagano in base al consumo, secondo la carta.
- Il dolce è quello indicato in ogni menù, uno per ospite. Non si sostituisce con un altro della carta.
- Pane, focaccia e grissini inclusi, senza costi aggiuntivi.
- Prezzi a persona, IVA inclusa.
- Allergie e intolleranze: da comunicare al momento della prenotazione. Tutti i menù includono almeno un'opzione vegetariana.

Prenotazione e cancellazione

- Per confermare la prenotazione si versa una caparra del 50% dell'importo, calcolata sugli ospiti prenotati. La prenotazione non è definitiva fino al ricevimento della caparra.
- Il saldo si paga 72 h prima dell'evento, sul numero definitivo di ospiti confermati in quel momento.
- Cancellazione con più di 15 giorni di anticipo: si rimborsa il 100% della caparra.
- Cancellazione tra 15 giorni e 72 h prima dell'evento: si rimborsa il 50% della caparra.
- Cancellazione nelle ultime 72 h: nessun rimborso.

GRUPPO PULCINELLA