# ORNELLA

CUCINA E PIÙ

## Menús de Navidad

*Para celebrar las fiestas en buena compañía*

GRUPPO PULCINELLA

# ORNELLA

CUCINA E PIÙ

## Menù Stella di Natale

*45 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 35 € con bebidas aparte*

### ✦ 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.*

**Mortadella Bologna** *(1 cada 4 personas)*
*Finas lonchas de la mejor Mortadella Bologna IGP, con pistacho y cortada al momento. Desaparece de la tabla antes de que llegue el resto de la mesa.*

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

**Café**

---

*Pan, focaccia y grissini incluidos*
*Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres*

# ORNELLA

CUCINA E PIÙ

## Menù Festa di Natale

*55 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 45 € con bebidas aparte*

### ✦ Bienvenida ✦

**Copa di Prosecco di Benvenuto**
*Una copa de Prosecco Conca d'Oro nada más sentarse, para brindar antes de empezar. Las fiestas arrancan aquí.*

### ✦ 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.*

**Provola alla Pizzaiola** *(1 cada 4 personas)*
*Provola fundida al horno en salsa de tomate San Marzano D.O.P con un toque de orégano. Cuchara para la salsa muy recomendada.*

**Pizza Del Bosco** *(1 cada 4 personas)*
*Mozzarella, boletus y trufa. Un paseo por el bosque sin salir de la mesa.*

### ✦ 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.*

**Cotoletta alla Milanese** *(a confirmar 48 h antes)*
*Ternera empanada con patatas fritas y rúcula con tomatitos sicilianos. Crujiente por fuera, felicidad por dentro.*

**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 ✦

**Nutellotto**
*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*
*Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres*

# ORNELLA

CUCINA E PIÙ

## Menù Gran Cenone

*65 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 55 € con bebidas aparte*

### Bienvenida

**Copa di Prosecco di Benvenuto**
*Una copa de Prosecco Conca d'Oro nada más sentarse, para brindar antes de empezar. Las fiestas arrancan aquí.*

### 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.*

**La Burrata di Ornella** *(1 cada 2 personas)*
*Burrata de Puglia con pesto y tomate datterino. Cremosa por dentro, peligrosa para el pan.*

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

**Café**

---

*Pan, focaccia y grissini incluidos*
*Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres*

# ORNELLA

CUCINA E PIÙ

## Menú Infantil

*25 €*

### Principal · a elegir

**Spaghetti al Pomodoro**
*Con salsa de tomate San Marzano D.O.P y albahaca fresca.*

**Tagliatelle alla Bolognese**
*Con salsa de ternera picada al estilo bolognese y tomate San Marzano D.O.P.*

**Pizza Prosciutto**
*Jamón cocido italiano, mozzarella, tomate San Marzano D.O.P y albahaca fresca.*

### Postre

**Gelato Artigianale Italiano**
*Una bola de helado italiano artesanal: chocolate, pistacho o vainilla.*

---

*Incluye una bebida: refresco, zumo o agua*
*Precio por niño, IVA incluido*

# ORNELLA

CUCINA E PIÙ

## Condiciones

- Menús disponibles del 1 de noviembre al 6 de enero. Mínimo 8 comensales y todos los comensales de la mesa toman el mismo menú.
- Cada comensal elige su principal en la mesa. Los platos marcados «a confirmar 48 h antes» —Cotoletta alla Milanese y Filetto di Manzo— requieren comunicar el número de raciones con 48 h de antelación.
- Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua. Se sirven desde que la mesa está completa y sentada, no desde la llegada del primer comensal, hasta la salida de los postres. Copas, cócteles, vinos de carta y otras bebidas se facturan aparte.
- Opción con bebidas aparte: el mismo menú sin bebida incluida. Las bebidas se facturan por consumo según carta.
- 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.

### ✦ Reserva y cancelación ✦

- Para confirmar la reserva se abona una señal del 50% del importe, calculada sobre los comensales reservados. La reserva no es firme hasta recibir la señal.
- El resto se abona 72 h antes del evento, calculado sobre el número definitivo de comensales confirmados en ese momento.
- Cancelación con más de 15 días de antelación: se devuelve el 100% de la señal.
- Cancelación entre 15 días y 72 h antes del evento: se devuelve el 50% de la señal.
- Cancelación en las últimas 72 h: sin devolución.

GRUPPO PULCINELLA