

## *ANTIPASTI-Entrées*

*INSALATA DELL'OSTERIA* CHF 16  
*Salade de l'Osteria*

*CODA ALLA VACCINARA IN CARROZZA* CHF 22  
*Croquette farcie de queue de bœuf et scamorza fondue (G,L,F)*

*INSALATA DI POMODORI DI SICILIA, CREMA DI MOZZARELLA E OLIO ALLE ERBE* CHF 22  
*Salade de tomates siciliennes, crème de mozzarella e huile aux herbes (L)*

*TARTARA DI MANZO FROLLATO 5 SETTIMANE* CHF 28  
*Tartare de bœuf rassis 5 semaine, mayo evo, yaourt grec (L,G)*

*MORTADELLA, CREMA DI BURRATA E PANE TOSTATO* CHF 36  
*Mortadella, crème de burrata, pickels et pain grillé (L,G)* (pour deux pers)

## *PIATTI PRINCIPALI-Plats principaux*

*FETTUCCINE AL RAGOUT DI MANZO DELL'OSTERIA* CHF 36  
*Fettuccine avec ragout de boeuf "Osteria" (G)*

*RISOTTO "ACQUERELLO" CACIO&PEPE E PESTO TRAPANESE* (pour 2 personnes) CHF 36  
*Risotto « Acquerello » Cacio & Pepe et Pesto Trapanese (L,F)* par personne

*SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI GAMBERI* CHF 36  
*Spaghetti « chitarra » aux crevettes (G,M)*

*TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE, RUCOLA PARMIGIANO E BALSAMICO RISERVA* CHF 58  
*Tagliata de bœuf rassis, au charbon, rucola Parmesan et vinaigre balsamique Riserva (L)*

*GALLETTO ALLA BRACE, PEPERONI ALLA GRIGLIA* CHF 43  
*Coquelet au charbon, poivrons grillés aux herbes*

*BACCALÀ ALLA SICILIANA* CHF 42  
*Morue à la sicilienne (tomate, capres et olives noires)*

## *DOLCI-Desserts*

*TIRAMISU DELL'OSTERIA* CHF 13  
*Mascarpone et glace maison (L,G,F)*

*CHEESE CAKE CON SALSA AI LAMPONI* CHF 13  
*Cheese cake avec sauce aux framboises (G,L)*

*GELATO DELL'OSTERIA* CHF 12  
*Parfums du jour (G;L;F)* (3 boules)

*Toutes les viande sont  
D'origine française ou suisse  
Tous le poissons sont pêchés  
Dans la zone FAO 27 et 37*

*L :lactose, G :gluten  
F :fruits à coques, S :sésame  
M :mollusques, FM :fruits de mer  
(Liste des allergènes)*

*Pour plus d'informations sur  
les allergènes dans vos plats,  
veuillez-vous adresser  
notre personnel.*