

I SALUMI-charcuterie

100gr

<i>COPPA PIACENTINA</i> <i>Capocollo, cou de porc</i>	<i>CHF 22</i>
<i>CULATTA "IL CUORE DEL PROSCIUTTO DOLCE"</i> <i>Comme un Culatello, le coeur du jambon cru doux (P)</i>	<i>CHF 24</i>
<i>SALAME PIACENTINO</i> <i>Saucisson de Piacenza (P)</i>	<i>CHF 20</i>
<i>MORTADELLA ARTIGIANALE CON PISTACCHI</i> <i>Mortadella artisanale avec pistaches (P)</i>	<i>CHF 20</i>

ANTIPASTI ou à partager

<i>OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA"</i> <i>Olives verts "Bella di Cerignola"</i>	<i>CHF 9</i>
<i>DEGUSTAZIONE DI OLIO EVO INTENSI SELEZIONATI E PANE CALDO</i> <i>Dégustation d'huile d'olive extra vierge intense sélectionné et pain chaud (G)</i>	<i>CHF 16</i>
<i>CODA ALLA VACCINARA IN CARROZZA</i> <i>Croquette farcie de queue de bœuf et scamorza fondue(G,L)</i>	<i>CHF 23</i>
<i>TARTARA DI MANZO FROLLATO 5 SETTIMANE</i> <i>Tartare de bœuf rassis 5 semaine, mayo evo, yaourt grec (L,G)</i>	<i>CHF 28</i>
<i>VENTRESCA DI TONNO ALL'OLIO CON FAGIOLI BIANCHI E CIPOLLE AGRODOLCI</i> <i>Ventrèche de thon cuite avec haricots blancs et oignons aigre-douce</i>	<i>CHF 28</i>
<i>ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CREMA DI MOZZARELLA E PANE TOSTATO</i> <i>Filets d'Anchois «la Reina del Cantabrico», crème de mozzarella et pain grillé (L,G)</i>	<i>CHF 28</i>
<i>CROCCHETTE DI BACCALÀ E MAYONESE AL SEDANO</i> <i>Croquettes de morue avec mayonnaise au cèleri (G)</i>	<i>CHF 20</i>

LE INSALATE-les salades

<i>INSALATA ESTIVA MEDITERRANEA</i> <i>Salade Estivale de tomates, concombres, poivrons, olives, basilic et persil</i>	<i>CHF 18</i>
<i>INSALATA DELL'OSTERIA</i> <i>Salade de l'Osteria (F)</i>	<i>CHF 20</i>
<i>INSALATA DI POMODORI SICILIANI</i> <i>Tomates Piccadilly sicilienne avec crème de mozzarella et basilic (L)</i>	<i>CHF 23</i>
<i>INSALATA DI POLPO E VERDURE AL VAPORE</i> <i>Salade de poulpe et légumes à la vapeur</i>	<i>CHF 28</i>

PASTA- Pasta

FETTUCCINE AL RAGOUT DI MANZO DELL'OSTERIA CHF 38
Fettuccine avec ragoût de boeuf "Osteria" (G)

TAGLIATELLE AL PARMIGIANO 36 MESI "BONATI" CHF 40
Tagliatelle au parmesan 36 mois « Bonati » (L,G)

PACCHERELLI ALL'AMATRICIANA CHF 38
Paccherelli sauce Amatriciana, tomate, lardon, pecorino romano (G,L,P)

DAL JOSPER-grillés

TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE, RUCOLA, PARMIGIANO E BALSAMICO RISERVA CHF 62
Tagliata de bœuf rassis, au charbon, rucola, Parmesan et vinaigre balsamique Riserva (L)

GALLETTO ALLE ERBE CON INSALATA VERDE CHF 48
Coquelet grillé aux charbon avec salade vert

INVOLTINI DI MELANZANE, CREMA DI PARMIGIANO, PESTO DI RUCOLA CHF 38
Rouleaux d'aubergine, jambon et fromage, crème de parmesan, pesto de roquette (L,G,P) (2 pieces)

CONTROFILETTO MATURATO SULL'OSSO (1/2 persone) 400gr CHF 75
Faux filet raissie sur l'os

LA COSTATA DI MANZO DI GALIZIA MATURATA (2/3 persone) 850gr CHF 180
La Cote de boeuf Galice rassie

SGOMBRO ALLA PUTTANESCA CHF 45
Maquereau grillé, sauce Puttanesca (tomates, câpres et olives)

PESCATO DEL GIORNO GRIGLIATO CON PATATE E PEPERONI CHF 60 p.p.
Poisson du jour grillé avec pomme de terre et poivrons (secondo disponibilità)

I CONTORNI-accompagnements

PATATE GRENAILLES ALLA GHIOTTA CHF 10
Pomme de terre grenailles aux herbes e fleur de sel Maldon

PEPERONI GRIGLIATI ALLE ERBE CHF 16
Poivrons rouges et jaunes grillés aux herbes

CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA CHF 15
Caponata d'aubergines sicilienne

INSALATA VERDE CHF 10
Mesclun genevoise

Origine du pain : Suisse
Toutes les viande sont
D'origine française ou suisse
Tous le poissons sont pêchés
Dans la zone FAO 27 et 37

P :viande de porc
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.