I SALUMI-charcuterie

100gr

COPPA PIACENTINA — *CHF 22*
Capocollo, cou de porc

CULATTA "IL CUORE DEL PROSCIUTTO DOLCE" — *CHF 24*
Comme un Culatello, le coeur du jambon cru doux (P)

PROSCIUTTO CRUDO 36 MESI — *CHF 23*
Jambon cru affiné 36 mois (P)

MORTADELLA ARTIGIANALE CON PISTACCHI — *CHF 20*
Mortadella artisanale avec pistaches (P)

ANTIPASTI ou à partager

OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA" — *CHF 9*
Olives verts "Bella di Cerignola"

DEGUSTAZIONE DI OLIO EVO INTENSI SELEZIONATI E PANE CALDO — *CHF 16*
Dégustation d'huile d'olive extra vierge intense sélectionné et pain chaud (G)

CODA ALLA VACCINARA IN CARROZZA — *CHF 23*
Croquette farcie de queue de bœuf et scamorza fondue(G,L)

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

UOVO PARFAIT, CREMA DI ZUCCA ,CASTAGNE E TALEGGIO — *CHF 20*
Œuf parfait, crème de courge, châtaignes et Taleggio (L)

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CREMA DI MOZZARELLA E PANE TOSTATO — *CHF 28*
Filets d'anchois «la Reina del Cantabrico», crème de mozzarella et pain grillé (L,G)

CROCCHETTE DI BACCALÀ E MAYONESE AL SEDANO — *CHF 20*
Croquettes de morue avec mayonnaise au cèleri (G)

LE INSALATE-les salades

PUNTARELLE, FINOCCHI, ARANCIA E ACCIUGHE — *CHF 22*
Puntarelles, fenouils, orange et anchois

INSALATA DELL'OSTERIA — *CHF 20*
Salade de l'Osteria (F)

INSALATA DI POLPO E VERDURE AL VAPORE — *CHF 28*
Salade de poulpe et légumes à la vapeur

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)

SPAGHETTO ALLA SICILIANA CON LO SGOMBRO *CHF 38*
Spaghetti, maquereau, tomate, olives et aneth (G)

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

CICORIA SALTATA, UVETTA E MANDORLE *CHF 16*
Chicorée sautée, raisins secs et amandes (F)

RADICCHIO TREVISO, CEDRO E MASCARPONE *CHF 16*
Radicchio de Trévise, cédrat et mascarpone (L)

INSALATA VERDE *CHF 10*
Mesclun genevoise

Origine du pain : Suisse
Toutes les viande sont
D'origine française ou suisse
Tous le poissons sont péchés
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.