

OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch



Proposte menu 2015 • Menuvorschläge 2015

a partire da 10 persone 10% di sconto sui prezzi indicati / ab 10 Personen 10% Rabatt auf die aufgeführten Preise

I nostri antipasti...

Insalata verde – lattuga Kopfsalat	9.80
Insalata mista Bunt gemischter Salat	11.80
Insalata „Caprese“ – pomodori, mozzarella di bufala e basilico Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	15.—
Insalata di rucola e parmigiano all’aceto balsamico Rucola mit Parmesanspänen an Aceto Balsamico-Sauce	15.—
Salametto	10.80
Spuntino “Osteria” Salametto, caprino, prosciutto di Parma e peperoni grigliati Apéroteller mit Salametto, Parmaschinken, Ziegenkäse und grillierten Peperoni	17.80
Scodella di minestrone	9.80
Duetto di bruschette al pomodoro e basilico Geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum	9.—
Duetto di bruschette ai funghi porcini Geröstetes Brot mit Steinpilzen	11.80
Insalata tiepida di verdure e gamberetti Lauwarmer Gemüsesalat mit Grönlandcrevetten	16.—
Verdure grigliate alle erbette Grilliertes lauwarmes Gemüse mit frischen Kräutern	16.—
Cocktail di gamberetti con cubetti di mela e sedano Leichter Crevettencocktail mit Stangensellerie und Apfelstückchen	17.—

OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch



...antipasti

Salmone marinato con salsa alla senape e al rafano, servito con pane tostato Marinierter Räucherlachs mit Senf- und Merrettichsauce, getoastetes Valle-Maggia-Brot	24.—
Insalata di calamari tiepidi con verdure grigliate Lauwarmer Tintenfisch-Salat mit grillierten Gemüsen	20.—
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	22.—
Vitello tonnato	22.—

I nostri primi piatti

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino Spaghettoni mit Knoblauch, Oliveöl und Peperoncino (porzione 16.—)	13.—
Penne all'arrabbiata Penne an pikanter Sauce mit Tomaten, Speck und Peperoncino (porzione 22.—)	19.—
Spaghetti "Enzo" con pomodoro, porcini, pancetta, panna e peperoncino mit Tomaten, Steinpilzen, Speckstreifen, Rahm und Peperoncino (porzione 27.—)	24.—
Lasagne tradizionali al forno (porzione 26.—)	23.—
Tortellini "pasticciati" Tortellini mit "salsa bolognese", etwas Rahm und Parmesan (porzione 26.—)	23.—
Ravioli di magro al burro e salvia Ravioli mit Quarkfüllung an schäumender Salbeibutter (porzione 23.—)	20.—
L'autentico risotto verde con funghi porcini Grüner Risotto mit Spinat, Petersilie und Steinpilzen (porzione 26.—)	23.—
Risotto alla milanese con funghi porcini Klassischer Safranrisotto mit Steinpilzen (porzione 27.—)	24.—

OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch



I nostri secondi

Filetti di lavarello con mandorle tostate e patate al prezzemolo Felchenfilets in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln, Petersilienkartoffeln	38.—
Salmone all'erba cipollina e panna con patate lesse Pochierte Lachstranche an leichter Schnittlauchrahmsauce, Salzkartoffeln	38.—
Spezzatino di coniglio alle erbe e verdure con polenta nostrana Kaninchenragout mit Kräutern und Gemüse, dazu hausgemachte Polenta	32.—
Ossibuchi di maiale in gremolata con polenta nostrana Schweinschaxen in italienischer Gemüsesauce, dazu hausgemachte Polenta	27.—
Polpettone alla ticinese con carote glassate e purea di patate Hackbraten nach Tessinerart mit glasierten Karotten und Kartoffelstock	26.—
Brasato al vino rosso con polenta ticinese Rindsschmorbraten in Rotwein-Gemüsesauce, dazu Polenta	38.—
Arista di maiale al forno con patate al rosmarino e verdure Glasierter Schweinsbraten aus dem Ofen, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	34.—
Spalla d'agnello al forno con patate al rosmarino e verdure di stagione Rosa gebratene Lammschulter mit Rosmarinkartoffeln und saisonalen Gemüse	42.—
Lombata di vitello su letto di verdure con salsa ai funghi porcini e fettuccine Kalbssteak auf Gemüsebett an leichter Steinpilzsauce, dazu Fettuccine	48.—
Tagliata di manzo su rucola con scaglie di parmigiano e patate al rosmarino Tranchiertes Entrecôte auf Rucola mit Parmesanspänen, dazu Rosmarinkartoffeln	45.—
Roastbeef di manzo all'inglese con salsa béarnaise, verdure e patate gratinate Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise-Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin	48.—

OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch



I nostri dolci fatti in casa

Tirami su di stagione	10.—
Mousse al cioccolato	9.50
Panna cotta alla piemontese	9.80
Torta di castagne Kastanientorte aus Marronipüree	6.50
Torta di cioccolato Schokoladentorte	6.50
Trancio di frutta fresca Bätterteigschnitte mit Vanillecrème und frischen Früchten	9.50
Gelato misto – 2 gusti a scelta con panna 2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm	9.—
Cassata alla siciliana	12.—
Bacche con gelato alla vaniglia Frische Beeren mit Vanilleglace	10.—
Crème caramel – profumata agli amaretti Caramelköpfl mit Amarettistückchen	9.50
Macedonia di frutta fresca Frischer Fruchtsalat	10.—
Sorbetto ai lamponi con Moscato d’Asti Himbeersorbet mit Moscato d’Asti	9.—
Sorbetto al limone con Wodka Zitronensorbet mit Wodka	10.—