



<p>Antipasti</p>		
<p>1</p>	<p>★ Duetto di bruschette al pomodoro e basilico </p> <p>Geröstetes Valle Maggia Brot mit Tomaten und Basilikum</p>	<p>9.80</p>
<p>1,3,7 10,12</p>	<p>★ Formaggino di capra della Valle Maggia gratinato alle erbette con pomodorini </p> <p>Gratiniertes Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Tomaten</p>	<p>14.80</p>
<p>1,4,7,9</p>	<p>★ Spuntino “Nostrana” Prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi) con salumeria e formaggio ticinese</p> <p>Apéro-Plättli mit Parmaschinken (24 Monate gereift), Tessiner Wurst-Spezialitäten und lokalem Käse</p>	<p>18.80</p>
<p>7,9</p>	<p>★ Verdure grigliate con olio verde </p> <p>e mozzarella di bufala di Cannello di Arnone</p> <p>Grillierte Gemüse mit Kräuteröl und Büffel-Mozzarella aus Cannello di Arnone</p>	<p>19.80</p>
<p>7,9</p>	<p>★ Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano, sedano e olio verde</p> <p>Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen, Stangensellerie und Kräuteröl</p>	<p>22.— porzione 32.—</p>
<p>1,4,7 10</p>	<p>Tartare di manzo </p> <p>servito con pane tostato “Valle Maggia” Tatar vom Rind mit geröstetem Valle Maggia Brot</p>	<p>24.— porzione 38.—</p>
<p>Minestre e insalate</p>		
<p>9</p>	<p>★ Scodella di minestrone fatto in casa </p>	<p>9.80</p>
<p>1</p>	<p>★ Pappa al pomodoro con pane tostato </p> <p>Toscanische Tomatensuppe mit geröstetem Brot</p>	<p>9.80</p>
	<p>★ Lattuga </p> <p>Kopfsalat</p>	<p>9.—</p>
	<p>★ Insalata mista “Nostrana” </p>	<p>11.80</p>
<p>7</p>	<p>★ Insalata “Caprese bufala di Cannello di Arnone” </p> <p>Tomaten mit Büffel-Mozzarella aus Cannello di Arnone</p>	<p>24.— antipasto 15.—</p>
<p>Insalata grande</p>		
	<p>con insalate verdi miste, cetrioli, peperoni, zucchine, pomodoro, rapanelli e pinoli tostanti servito con...</p> <p>Bunt gemischte Blattsalate mit Gurken, Peperoni, Tomaten, Zucchetti, Radieschen und Pinienkernen, serviert mit...</p>	
<p>3,4</p>	<p>★ - Tonno e cipolle rosse, olive e uovo sodo</p> <p>Thunfisch mit roten Zwiebeln, Oliven und gekochtes Ei</p>	<p>26.—</p>
	<p>★ - Filetti di petti di pollo marinati alle spezie cajun</p> <p>Grillierte Pouletbrustfilets mit Cajun-Gewürz mariniert</p>	<p>26.—</p>
<p>2</p>	<p>★ - Gamberoni grigliati con olio di oliva, limone e prezzemolo</p> <p>Grillierte Riesencrevetten mit Zitronen-Olivenöl und Petersilie</p>	<p>32.—</p>
<p>Le nostre insalate sono condite con salse fatte in casa: salsa italiana (10,12) o con salsa “Francese” (3,10,12) o aceto balsamico di Modena IGP (12), olio d’oliva extra vergine</p>		

STRANA NOSTRANA
NOSTRANA

STRANA NOSTRANA
STRANA NOSTRANA
NOSTRANA

<p>Specialità di pasta</p>		
<p>1,2</p>	<p>Linguine con gamberoni, pomodorini e peperoncino</p> <p>Linguine mit Riesencrevetten, Tomaten und Peperoncino</p>	<p>32.—</p>
<p>1</p>	<p>★ Penne alla mediterranea - verdure fresche e salsa pomodoro </p> <p>Penne mit frischem knackigen Gemüse an Tomatensauce</p>	<p>22.— picc. porz. 19.—</p>
<p>1,3,7</p>	<p>★ Spaghetti “Enzo” con porcini, pancetta, peperoncino, panna e pomodoro</p> <p>mit Steinpilzen, Speckstreifen, würzigem Peperoncino, Rahm und Tomatensauce</p>	<p>25.— picc. porz. 22.—</p>
<p>1,3,7</p>	<p>★ Gnocchi gratinati con mascarpone, pomodorini, basilico e Grana Padano </p> <p>Kartoffelgnocchi gratiniert mit Tomaten, Mascarpone, Basilikum und Grana Padano</p>	<p>25.—</p>
<p>1,7</p>	<p>★ Penne all’arrabbiata con pomodoro, pancetta e peperoncino</p> <p>Penne an pikanter Sauce, mit Peperoncino, Speck und Tomaten</p>	<p>19.— picc. porz. 16.—</p>
<p>1,3,7 9,12</p>	<p>★ Lasagne tradizionali al forno</p> <p>Lasagne im Ofen gebacken</p>	<p>26.—</p>
<p>1,3,7,8 9,12</p>	<p>★ Tortellini pasticcianti ripieni di carne</p> <p>Tortellini mit Fleisch-Füllung an “salsa bolognese”, mit Rahm und Grana Padano</p>	<p>24.— picc. porz. 21.—</p>

<p>Spaghetti</p>		
<p>1,3,7,9</p>	<p>Spaghetti “Crudaiola” con pomodorini, rucola, mozzarella di bufala di Cannello di Arnone, Grana Padano e pinoli tostanti </p> <p>Spaghetti mit Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella aus Cannello di Arnone, Grana Padano und Pinienkernen</p>	<p>27.— picc. porz. 24.—</p>
<p>1,3</p>	<p>★ Spaghetti all’aglio, olio e peperoncino </p> <p>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino</p>	<p>15.— picc. porz. 12.—</p>
<p>1,3</p>	<p>★ Spaghetti al pomodoro e basilico </p> <p>Spaghetti mit Tomaten und Basilikum</p>	<p>17.— picc. porz. 14.—</p>
<p>1,3,9,12</p>	<p>★ Spaghetti alla bolognese</p> <p>Spaghetti mit der klassischen “salsa bolognese”</p>	<p>20.— picc. porz. 17.—</p>
<p>1,3,7</p>	<p>★ Spaghetti alla carbonara</p> <p>Spaghetti “Carbonara” mit Rahm, Eigelb, Pancetta und Grana Padano</p>	<p>22.— picc. porz. 19.—</p>

<p>Polenta nostrana</p>	
<p>Polenta con gorgonzola </p>	<p>19.—</p>
<p>7 Hausgemachte Polenta mit Gorgonzola</p>	
<p>Polenta nostrana con funghi porcini trifolati </p>	<p>28.—</p>
<p>7 Tessiner Polenta mit in Butter gedünsteten Steinpilzen</p>	

<p>Risotti</p>		
<p>7,12</p>	<p>★ Risotto alla milanese con funghi porcini </p> <p>Klassischer Safranrisotto mit Steinpilzen</p>	<p>27.— picc. porz. 24.—</p>
<p>7,12</p>	<p>★ Risotto alla parmigiana </p> <p>Der typische, italienische Risotto mit Weisswein, Butter und Grana Padano zubereitet</p>	<p>22.— picc. porz. 19.—</p>
<p>7,12</p>	<p>★ Risotto verde con funghi porcini </p> <p>Grüner Risotto - Spinat und Petersilie - mit Steinpilzen</p>	<p>25.— picc. porz. 22.—</p>


<p>Pesce e gamberoni</p>		
<p>1,4,7,12</p>	<p>Trota sbacchiata al burro ed erbette con risotto verde</p> <p>Gebratene Forelle mit Butter und Kräutern, grüner Risotto</p>	<p>32.—</p>
<p>2,3,4 7,10</p>	<p>★ Gamberoni alla griglia con riso selvatico, salsa tartare ai pomodori secchi</p> <p>Riesencrevetten vom Grill dazu Wildreis und Tartarsauce mit getrockneten Tomaten</p>	<p>39.—</p>

<p>Carne</p>		
<p>1,7,9,12</p>	<p>Ossibuchi di maiale in gremolata con polenta nostrana</p> <p>Schweinshaxen in italienischer Gemüsesauce mit Polenta</p>	<p>27.— (7,12) con risotto verde ai funghi porcini 32.—</p>
<p>1,7,9,12</p>	<p>Brasato di manzo al vino rosso</p> <p>“cottura temperatura bassa per 18 ore” con polenta nostrana</p> <p>Rindsbraten langsam geschmort während 18 Stunden, an kräftiger Rotweinsauce mit Polenta</p>	<p>36.— (7,12) con risotto verde ai funghi porcini 41.—</p>
<p>1,3,7</p>	<p>Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro</p> <p>In Butter gebratene Kalbspiccata “Mailänderart”, dazu Spaghetti</p>	<p>36.— (7,12) con risotto verde ai funghi porcini 41.—</p>

<p>...dalla griglia</p>	
<p>★ Filetto di cavallo</p> <p>Pferdefilet</p>	<p>39.— (7,12) con risotto verde ai funghi porcini 44.—</p>
<p>★ Paillard di vitello 180 gr.</p> <p>Kalbspaillard</p>	<p>39.— (7,12) con risotto verde ai funghi porcini 44.—</p>
<p>★ Filetto di manzo “Irish Nature Beef” 200 gr.</p> <p>Rindsfilet “Irish Nature Beef”</p>	<p>49.— (7,12) con risotto verde ai funghi porcini 54.—</p>

Contorni a scelta più burro alle erbe fatto in casa (1,4,6,7,.9,10), sono compresi nel prezzo di ogni carne alla griglia
Im Preis aller Gerichte vom Grill, sind Beilagen nach Wahl und hausgemachte Kräuterbutter (1,4,6,7,9,10) inbegriffen

<p>Contorni verdure e patate / Gemüse und Kartoffeln riso selvatico o polenta / Wildreis (7) oder Polenta (7) spaghetti al burro / Spaghetti mit Butter (1,7)</p>	<p>Tutti i nostri piatti da asporto -25%</p>
---	---

 **Vegetariano / Vegetarisch**
Nella nostra cucina rinunciamo all’aggiunta di esaltatori di sapidità artificiali.
Wir verzichten in unserer Küche auf die Zugabe von künstlichen Geschmacksverstärkern.

Il nostro olio d’oliva extravergine

Nel 1997 nasce la collaborazione fra la ditta Feldpausch ed il frantoio di Salvatore Speranza, nella località di San Severo, Comune di Rofrano in provincia di Salerno. Olive Rotondella, Frantoio e Ogliarola vengono coltivate su propri terreni e da produttori selezionati. Vengono prodotte secondo le tradizioni secolari, nel rispetto del vero biologico, nelle zone del Parco Nazionale del Cilento a un’altitudine media di 450 metri sul livello del mare. Una rigorosa selezione della materia prima, una lavorazione a freddo con una produzione limitata garantiscono un prodotto di alta qualità. La produzione non supera i 10’000 litri annui.

Wir arbeiten seit 1997 mit der Ölmühle Salvatore in San Silvestro, Rofrano, Provinz Salerno, zusammen. Die Olivensorten Rotondella, Frantoio und Ogliarola werden von ausgewählten Produzenten mit Respekt zum biologischen Anbau nach jahrhundertealter Tradition in der Region des Nationalparks auf durchschnittlich 450 m Höhe über Meer kultiviert. Die sorgfältige Selektion der Oliven, die Kaltpressung sowie die limitierte Menge garantieren sehr hohe Qualität. Die Produktion liegt bei maximal 10’000 Liter pro Jahr.

Prezzo take away 5 dl 19.—

Il nostro pane: Ruota Valle Maggia

Il particolare impasto di farina semi integrale viene lavorato artigianalmente dai panettieri Al Porto e portato a una lunga fermentazione. Ciò gli conferisce una crosta particolarmente croccante e un interno soffice dai caratteristici alveoli. L’originale forma tonda è ispirata dai tradizionali mulini della Valle Maggia.

Die besondere Mischung aus Ruchmehl wird von den Al Porto Bäckern in Handarbeit hergestellt und zu einer langen Gärung gebracht. Dadurch erhält die Ruota eine besonders knusprige Kruste und ein weiches Innenleben mit charakteristischen Hohlräumen. Die ursprüngliche runde Form ist inspiriert von den traditionellen Mühlen des Maggiatals.

Provenienza pesce

Trota, allevamento	Italia
Tonno (pescato con reti certificate MSC)	Pacifico Nord-Est
Acciughe (pescate con reti da circuizione e reti da raccolta)	Mare Mediterraneo e Atlantico Nord orientale
Gamberoni Black Tiger “Golden Shrimps” allevamento, Mangrovie	Vietnam

Provenienza della carne

Prosciutto crudo di Parma	Italia
Cavallo	Irlanda, Spagna
Prosciutto cotto, Pancetta,	Svizzera
Pollo, Vitello, Maiale, Salametto, Salame	Svizzera
Manzo: Carpaccio, Brasato	Svizzera
Tartare di manzo Bio	Svizzera
Manzo: Filetto	Irlanda

Allergie
In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell’ordinazione. Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien
Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich für Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellaufnahme zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unsere Küche nicht ausgeschlossen werden.

<p>Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate Zutatene, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können</p>	
1 Cereali, Glutine / Glutenhaltiges Getreide	8 Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse
2 Crostacei / Krebstiere	9 Sedano / Sellerie
3 Uova / Eier	10 Senape / Senf
4 Pesce / Fische	11 Sesamo / Sesamesamen
5 Arachidi / Erdnüsse	12 Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite
6 Soia / Sojabohnen	13 Lupini / Lupinen
7 Latte, lattosio / Milch, Lattose	14 Molluschi / Weichtiere



OSTRANA

NOSTRANA NOSTRANA
NOSTRANA

NOSTRANA

NOSTRANA

NOSTRANA

NOSTRANA

NOSTRANA



ANA

NOSTRANA

NOSTRANA

Pizze rosse dal forno a legna

Allergeni (mezzogiorno e sera)






1,7 Margherita, Pomodoro, mozzarella, basilico 	15.— con rucola +3.—
1,7 Margherita "bufala di Canello di Arnone" Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico 	22.— con rucola +3.—
1,4,7 Napoli, Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Origano	18.—
1,7 Pugliese, Pomodoro, mozzarella, Grana Padano, cipolle rosse 	18.— Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, rote Zwiebeln
1,4,7 Romana, Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive "Leccine", origano Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven "Leccine", Origano	19.—
1,7 Salame piccante, Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, leicht würziger Salami	22.—
1,7 Prosciutto cotto, Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht	22.—
1,7 Prosciutto cotto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons	23.—
1,7 Vegetariana 	23.— Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, champignons, pomodorini, rucola Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Champignons, Tomaten, Rucola
1,7 Pizza Osteria Nostrana Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, peperoncino e prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi) Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilzen, Peperoncino und Rohschinken (24 Monate gereift)	27.—
1,7 Capricciosa - Pomodoro, mozzarella, olive "Leccine", prosciutto cotto, peperoni, capperi, carciofi e funghi champignons Tomaten, Mozzarella, Oliven "Leccine", Schinken gekocht, Peperoni, Kapern, Artischocken und Champignons	24.—
1,7 Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, olive "Leccine" Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons, Artischocken, Oliven "Leccine"	24.—
1,7 Quattro formaggi 	24.— Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Padano
1,3,7 Calzone, Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons und Ei	24.—
1,4,7 Tonno e cipolle rosse, pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln	24.—
1,7 Pizza Carpaccio, Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, parmigiano Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan	27.—
Pizza con prosciutto crudo di Parma 1,7 Prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), pomodoro e mozzarella Parma-Rohschinken (24 Monate gereift), Tomaten und Mozzarella con mascarpone +2.—	27.—

Pizze rosse con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP dal forno a legna

Tutte le pizze anche con **farina integrale**
Auf Wunsch sämtliche Pizzen auch mit **Vollkornmehl**

1,7 Vesuvio, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala di Canello di Arnone e basilico Traubentomaten Vesuvio DOP, Büffelmozzarella aus Canello di Arnone, Basilikum	24.—
1,7 Ercolano, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella, funghi porcini, scaglie di parmigiano, rucola Traubentomaten Vesuvio DOP, Mozzarella, Steinpilze, Parmesanspäne und Rucola	25.—
1,7 Parmigiana, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella, melanzane viola, grana padano e scaglie di parmigiano Traubentomaten Vesuvio DOP, Mozzarella, Auberginen, Grana Padano, Parmesanspäne	25.—

Pizza bianca dal forno a legna
(Senza salsa di pomodoro / Ohne Tomatensauce)

1 Pizza bianca al rosmarino, sale marino e olio di oliva extravergine 	14.—
1,7 Pizza bianca con cipolle rosse, origano, sale marino e olio di oliva extravergine 	15.— Pizza bianca mit rote Zwiebeln, Oregano, Meersalz, Olivenoel extra vergine
1 Pizza bianca con grana padano, origano, olio di oliva extra vergine 	16.— Pizza bianca mit Grana Padano, Oregano, Olivenoel extra vergine
1,7 Pizza bianca con mozzarella di bufala di Canello di Arnone, pomodorini e rucola 	24.— Pizza bianca mit Büffelmozzarella aus di Canello di Arnone, Datteltomaten und Rucola
1,7 Pizza bianca con mozzarella di bufala di Canello di Arnone prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), rucola 	27.— Pizza bianca mit Büffelmozzarella aus Canello di Arnone, Parma-Rohschinken (24 Monate gereift) und Rucola

Novità 2019
Tutte le pizze anche con impasto 4 cereali **farine 100% Ticino** con farina semibianca, grano duro, segale e mais Mulino Maroggia, Ticino.

Neuheit 2019
Auf Wunsch sämtliche Pizzen auch mit dem **4 Korn-Pizzateig 100% Tessiner Mehle:** mit Halbweissmehl, Hartweizen, Roggen, Mais Mulino Maroggia, Ticino.

Il nostro impasto pizza

Farina, lievito di birra, sale acqua e olio d'oliva extra vergine. **La lievitazione e maturazione lunga 48 ore**, garantisce un impasto molto digeribile e pieno di profumi maturi preparato per voi dai nostri maestri pizzaioli.

Impasto tradizionale:
con farina bianca (Austria, Germania, Svizzera) macinata da Mulino Maroggia, Ticino.

Impasto 4 cereali - 100% farine Ticino:
con farina semibianca, grano duro, segale e mais macinata da Mulino Maroggia, Ticino.

Impasto integrale:
con 90% farina integrale, Terra Suisse, e 10% farina bianca, Mulino Maroggia, Ticino.

Mehl, Bierhefe, Salz, Wasser und Olivenöl "extra vergine". Der Teig wird täglich von unseren Pizza-Meistern sorgfältig zubereitet. Das langsame Gehen- und Reifenlassen über **48 Stunden** ergibt einen bekömmlichen, vollaromatischen Teig.

Traditioneller Teig:
mit Weissmehl (Oesterreich, Deutschland und Schweiz) gemahlen von Mulino Maroggia, Ticino.

4 Korn - 100% Tessiner Mehle:
mit Halbweissmehl, Hartweizen, Roggen, Mais Mulino Maroggia, Ticino.

Vollkornteig:
mit 90% Vollkornmehl, Terra Suisse, und 10% Weissmehl, Mulino Maroggia, Ticino.

Il nostro pomodoro pelato

Ogni anno riceviamo i pomodori freschi e maturi trasformati in pelato pronto per la degustazione. Dopo la nostra approvazione e per garantire la stessa qualità acquistiamo in una volta sola il fabbisogno annuo direttamente da Castel San Giorgio, provincia di Salerno, Regione Campania.

Jedes Jahr im Herbst erhalten wir aus der sommerlichen Ernte, mehrere "Muster" geschälte Tomaten - Pelati. Wir wählen die für uns beste Sorte aus und kaufen dann sofort den ganzen Jahresbedarf bei unserem Lieferanten aus Castel San Giorgio in Kampanien ein, damit wir die gleichbleibende Qualität garantieren können.

La nostra mozzarella di bufala

Il caseificio si trova nel cuore di Canello di Arnone in provincia di Caserta produce quotidianamente la mozzarella di bufala per noi. La produzione viene effettuata secondo processi classici e artigianali per garantire un prodotto autentico e genuino. Due forniture settimanali ci garantiscono la freschezza di questo prodotto d'eccellenza.

Eine Qualitäts-Käserei im Herzen von Canello di Arnone, Provinz Caserte, stellt täglich für uns Büffelmozzarella her. Die Produktion erfolgt in klassischen handwerklichen Prozessen und ergibt ein authentisches, unverfälschtes Produkt. Zwei Lieferungen pro Woche garantieren die Frische dieser hochwertigen Büffelmozzarella.

I supplementi vengono calcolati a parte - Extras werden separat verrechnet

041910514600p
TIPOGRAFIA FONICIONI SA