

# OSTERIA NOSTRANA

— Ristoranti Fred Feldpausch —



## Proposte menú • Menuvorschläge / Basis

A partire da 10 persone • ab 10 Personen

### Menu A “Basis”

Insalata mista con salsa italiana (10,12)

Bunt gemischter Salat mit Italienischer Sauce

☆☆☆

Risotto verde con funghi porcini (7,12)

Grüner Risotto – Spinat und Petersilie – mit Steinpilzen

☆☆☆

Tiramisu (1,3,7,8)

Tiramisu

**CHF 37.—**

### Menu B “Basis”

Duetto di bruschette al pomodoro e basilico (1)

Geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum

☆☆☆

Brasato di manzo (1,7,9,12)

Cottura a temperatura basse per 18 ore  
con polenta nostrana

Rindsbraten während 18 Stunden sanft geschmort  
dazu hausgemachte Polenta

☆☆☆

Torta di stagione

cioccolato o castagne (3,7,8,)

Torte der Jahreszeit – Schokolade oder Kastanien

**CHF 47.—**

**Vegi: Polenta nostrana  
con funghi porcini trifolati (7)**

Allergene: 1=Cereali, glutine 2=Crostacei 3=Uova  
4=Pesce 5=Arachidi 6=Soja 7=Latte, Lattosio  
8=Frutta a guscio, Noci 9=Sedano 10=Senape 11=Sesamo  
12=Anidride solforosa, solfiti 13=Lupini 14=Molluschi

**OSTERIA NOSTRANA – Piazza G. Motta – 6612 Ascona  
+41 91 791 51 58 – nostrana@ristoranti-ff.ch**

# OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch



## Menu C "Basis"

Insalata di lattuga con rapanelli  
e uova salsa italiana (3,10,12)  
Kopfsalat mit Radieschen und gehacktem Ei,  
italienische Salatsauce  
☆☆☆

Piccata di vitello alla milanese (1,3,7)  
con spaghetti al pomodoro  
In Butter gebratene Kalbspiccata „Mailänderart“  
Serviert mit Spaghetti an Tomatensauce  
☆☆☆

Panna cotta alla piemontese (7)  
Panna cotta mit Fruchtcoulis

**CHF 50.—**

Vegi: Pizza farina integrale "Vegetariana"  
Pizza mit Vollkornmehl und grillierten Gemüsen (1,7)

## Menu D "Basis"

Formaggino di capra della Valle Maggia gratinato alle erbette con  
pomodorini (1,3,7,10,12)

Gratinierter Ziegenkäse aus dem Maggialtal  
Mit Kräutern und Tomaten  
☆☆☆

Ossibuchi di maiale\* in gremolata (1,7,9,12)  
con polenta nostrana

Schweinshaxen in italienischer Gemüsesauce  
serviert mit hausgemachter Polenta  
☆☆☆

Cassata alla siciliana (3,7,8,12)

**CHF 45.—**

Vegi: Piccata di melanzane dorate (1, 3,7,12)  
con funghi trifolati e risotto allo zafferano  
Safranrisotto mit Auberginen-Piccata und Pilzen

Allergene: 1=Cereali, glutine 2=Crostacei 3=Uova  
4=Pesce 5=Arachidi 6=Soja 7=Latte, Lattosio  
8=Frutta a guscio, Noci 9=Senape 10=Senape 11=Senape  
12=Anidride solforosa, solfiti 13=Lupini 14=Molluschi

**OSTERIA NOSTRANA – Piazza G. Motta – 6612 Ascona**  
**+41 91 791 51 58 – nostrana@ristoranti-ff.ch**