

# OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch

RISOTTO VERDE CARPACCIO  
PIZZA POMODORO MOZZARELLA  
GAMBERONI SPAGHETTI BASILICO  
CRUDAIOLA POLENTA  
BOLOGNESE OSSOBUCCO

# ANTIPASTI

---

## Duetto di bruschette al pomodoro e basilico 9.80

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Tomaten und Basilikum

🍴 🌱 Vegetariano 1

---

## Insalata di polipo tiepido con fagioli cannellini, olive taggiasche, sedano verde e pomodorini datterti 22

Lauwarmer Tintenfischsalat mit Cannellinibohnen, Taggiasca Oliven, Stangensellerie und Datteltomaten

9 · 12 · 14

---

## Spuntino "Nostrana" 24

### Prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), salumeria e formaggi

Apéro-Plättli mit Parmaschinken (24 Monate gereift), Wurst-Spezialitäten und Käse

🍴 1 · 7

---

## Verdure grigliate con mozzarella di bufala / mit Büffel-Mozzarella 19.80

### con olio verde alle erbe e pesto di rucola

con burrata / mit Burrata 19.80

Grillierte Gemüse mit Kräuteröl und Rucola-Pesto

🍴 🌱 Vegetariano 7 · 9

---

## Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano, sedano e olio verde 22

Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen, Stangensellerie und Kräuteröl

grande 32

🍴 7 · 9

---

## Tartare di manzo **BIO** servito con pane tostato Valle Maggia 24

Tatar vom Rind mit geröstetem Valle Maggia Brot

grande 38

1 · 4 · 7 · 10

---

# MINESTRA E INSALATE

---

## Scodella di minestrone fatto in casa 9.80

Hausgemachte Tessiner Gemüsesuppe

🍴 🌱 Vegetariano 9

---

## Insalata verde 9.80

Saisonale Blattsalate

🍴 🌱 Vegetariano

---

## Insalata mista "Nostrana" 11.80

Saisonal gemischter Salat

🍴 🌱 Vegetariano

---

## Insalata "Caprese" pomodori, mozzarella di bufala e basilico 15

Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

grande 24

🍴 🌱 Vegetariano 7

---

# CONDIMENTI INSALATE

### Le insalate sono condite con salse fatte in casa

Salsa all'italiana "Osteria" (10 · 12)

Salsa "Cesare" (3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12)

Aceto balsamico di Modena IGP (12) e olio d'oliva extra vergine



🍴 Servito anche al pomeriggio e sera tardi  
Am Nachmittag und am späten Abend serviert.

Tutti i prezzi in CHF, IVA compresa

PR / 500 / 06.2021

# CAESAR SALADS E BOWLS

---

**“Cesare” con insalata romana e iceberg, scaglie di Parmigiano, pancetta, crostini di pane e petto di pollo alla griglia con salsa BBQ** **28**

“Caesar Salat” mit Romana- und Icebergsalat, Parmesanspänen, Speck, Brotcroûtons und grillierter Pouletbrust an BBQ Sauce

1 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

---

**“Cesare” con insalata romana e iceberg, scaglie di Parmigiano, pancetta, crostini di pane con gamberoni alla griglia** **32**

“Caesar Salat” mit Romana- und Icebergsalat, Parmesanspänen, Speck, Brotcroûtons und grillierten Riesencrevetten

🕒 1 · 2 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

---

**Bowl di ceci con tonno, acciughe, zucchine grigliate, olive taggiasche, pomodorini datter, champignons, rucola, cipolle rosse e uova** **26**

Kichererbsen Bowl mit Thunfisch, Sardellen, Kichererbsen, grillierten Zucchini, Taggiasca Oliven, Datteltomaten, Champignons, Rucola, rote Zwiebeln und Ei

🕒 3 · 4 · 12

---

**Bowl di ceci con burrata, rucola, zucchine grigliate, olive taggiasche, pomodorini datter, champignons, pesto di rucola e uova** **26**

Kichererbsen Bowl mit Burrata, Rucola, grillierten Zucchini, Taggiasca Oliven, Datteltomaten, Champignons, Rucola Pesto und Ei

🌱 Vegetariano 3 · 4 · 7 · 12

---

## I CLASSICI DELL'OSTERIA NOSTRANA

---

**Linguine con gamberoni, pomodorini e peperoncino** **32**

Linguine mit Riesencrevetten, Tomaten und Peperoncino

1 · 2

---

**Piccata di melanzane dorata con funghi trifolati e risotto allo zafferano** **30**

Auberginen-Piccata mit Pilzen und Safranrisotto

🌱 Vegetariano 1 · 3 · 7 · 12

---

**Gnocchi di semola alla romana gratinati con salsa al pomodoro e Parmigiano** **19**

Griessgnocchi mit Tomatensauce und Parmesankäse gratiniert

🌱 Vegetariano 1 · 3 · 7

---

**Spaghetti “Enzo” con funghi porcini, pancetta, peperoncino, salsa al pomodoro e panna** **25**

piccola **22**

Spaghetti mit Steinpilzen, Speckstreifen, würzigem Peperoncino, Rahm und Tomatensauce

🕒 1 · 3 · 7

---

**Gnocchi di patate gratinati con mascarpone, pomodorini, basilico e Grana Padano** **25**

Kartoffelgnocchi gratiniert mit Tomaten, Mascarpone, Basilikum und Grana Padano

🕒 🌱 Vegetariano 1 · 3 · 7

---

**Lasagne tradizionali al forno** **26**

Lasagne mit Bolognese-Sauce im Ofen gebacken

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

---

**Tortellini pasticciati ripieni di carne** **24**

Tortellini mit Fleisch-Füllung an “salsa bolognese”, mit Rahm und Grana Padano

piccola **21**

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

---

## POLENTA NOSTRANA

---

**Polenta nostrana con gorgonzola** **19**

Hausgemachte Tessiner Polenta mit Gorgonzola

🌱 Vegetariano 7

---

**Polenta nostrana con funghi porcini trifolati** **29**

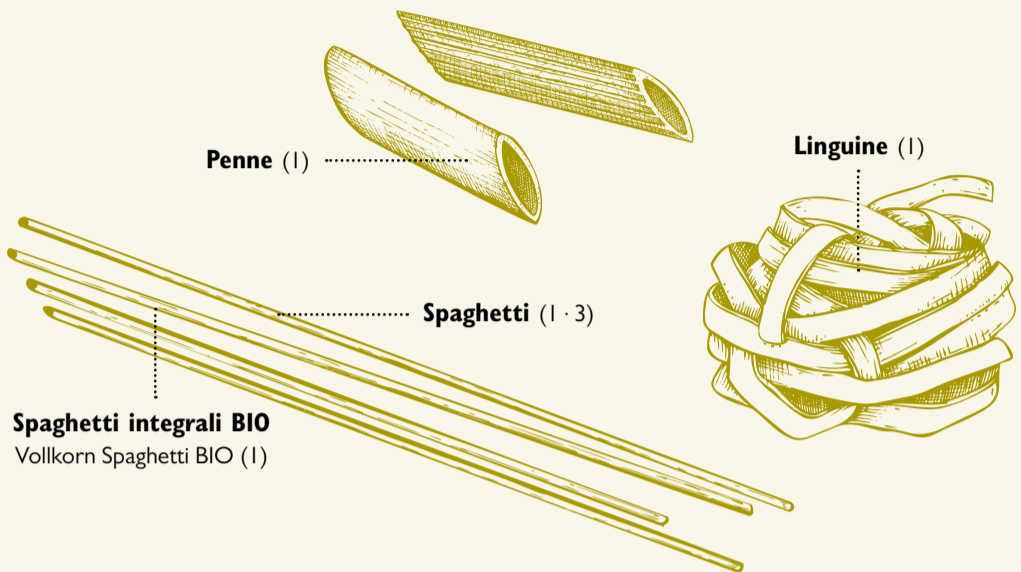
Tessiner Polenta mit in Butter gedünsteten Steinpilzen

🌱 Vegetariano 7

# CREA LA TUA PASTA WÄHLEN SIE DIE PASTA

1

TIPO | SORTE



**Spaghetti integrali BIO**  
Vollkorn Spaghetti BIO (1)

2

SALSA | SAUCE

<b>All'aglio, olio e peperoncino</b>	<b>15</b>
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	piccola <b>12</b>
Vegetariano 1 · 2	
<b>All'arrabbiata con pomodoro, pancetta affumicata e peperoncino</b>	<b>19</b>
An pikanter Sauce, mit Peperoncino, geräuchtem Speck und Tomaten	piccola <b>16</b>
7	
<b>Al pomodoro e basilico</b>	<b>17</b>
Mit Tomatensauce mit Basilikum	piccola <b>14</b>
Vegetariano	
<b>Alla "crudaiaola" con pomodorini, rucola, mozzarella di bufala, Grana Padano, pesto di rucola e pinoli tostati</b>	<b>27</b>
Mit Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Grana Padano, Rucola-Pesto und Pinienkernen	piccola <b>24</b>
Vegetariano 7	
<b>Alla bolognese</b>	<b>20</b>
Mit der klassischen "salsa bolognese"	piccola <b>17</b>
9 · 12	
<b>Alla carbonara con panna, tuorlo d'uovo, speck e Grana Padano</b>	<b>22</b>
"Carbonara" mit Rahm, Eigelb, Speck und Grana Padano	piccola <b>19</b>
3 · 7	

## RISOTTI

<b>Risotto allo zafferano con funghi porcini</b>	<b>24</b>
Klassischer Safranrisotto mit Steinpilzen	piccola <b>17</b>
Vegetariano 7 · 12	
<b>Risotto alla parmigiana</b>	<b>22</b>
Der typische, italienische Risotto mit Weisswein, Butter und Grana Padano zubereitet	piccola <b>19</b>
Vegetariano 7 · 12	
<b>Risotto verde con spinaci, prezzemolo e funghi porcini</b>	<b>25</b>
Grüner Risotto - Spinat und Petersilie - mit Steinpilzen	piccola <b>22</b>
Vegetariano 7 · 12	

# PESCE



## **Trota sbacchiata al burro ed erbette con risotto verde** 32

Gebratene Forelle mit Butter und Kräutern, grüner Risotto

1 · 4 · 7 · 12

## **Gamberoni alla griglia con riso selvatico, salsa tartare ai pomodori secchi** 39

Riesencrevetten vom Grill dazu Wildreis und Tartarsauce mit getrockneten Tomaten

🍷 2 · 3 · 4 · 7 · 10 · 12

# CARNE

## **Brasato di manzo al vino rosso** 36

**cotto a bassa temperatura per 18 ore,  
servito con polenta nostrana**

Rindsbraten langsam geschmort während 18 Stunden,  
an kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachter Polenta

1 · 7 · 9 · 12

con risotto verde  
ai funghi porcini (7 · 12) **+5**

## **Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano** 39

Kalbshaxe in italienischer Gemüsesauce mit Safranrisotto

1 · 7 · 9 · 12

## **Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro** 36

In Butter gebratene Kalbspiccata "Mailänderart", dazu Tomaten-Spaghetti

1 · 3 · 7

con risotto verde  
ai funghi porcini (7 · 12) **+5**

# CARNE DALLA GRIGLIA

## **Tagliata di manzo irlandese "Hereford" con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano** 44

Tagliata vom irländischen "Hereford" Rinds-Entrecôte mit  
Rucola, Tomaten und Parmesanspänen

7

con risotto verde  
ai funghi porcini (7 · 12) **+5**

## **Filetto di manzo irlandese "Hereford"** 200g 52

Rindsfilet aus Irland "Hereford"

🍷

con risotto verde  
ai funghi porcini (7 · 12) **+5**

## **Paillard di vitello** 180g 39

Kalbpaillard

🍷

con risotto verde  
ai funghi porcini (7 · 12) **+5**

# CONTORNI COMPRESI CON CARNE DALLA GRIGLIA

**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

### **Verdure e patate**

Gemüse und Kartoffeln

🍷 🌱 Vegetariano 7

### **Spaghetti al burro**

Spaghetti mit Butter

🍷 🌱 Vegetariano 7

### **Riso selvatico**

Wildreis

🍷 🌱 Vegetariano 7

### **Polenta nostrana**

Hausgemachte Polenta

🌱 Vegetariano 7

### **Spaghetti al pomodoro**

Spaghetti mit Tomatensauce

🍷 🌱 Vegetariano 7

# PIZZE ROSSE DAL FORNO A LEGNA

## PRANZO E CENA

---

### Margherita 15

Pomodoro, mozzarella, basilico  
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

con rucola +3

🌿 Vegetariano | · 7

---

### Margherita Bufala 22

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
Tomaten, Buffelmozzarella, Basilikum

con rucola +3

🌿 Vegetariano | · 7

---

### Napoli 18

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano  
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Origano

| · 4 · 7

---

### Pugliese 18

Pomodoro, mozzarella, Grana Padano, cipolle rosse  
Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, rote Zwiebeln

🌿 Vegetariano | · 7

---

### Romana 19

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive "Leccine", origano  
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven "Leccine", Origano

| · 4 · 7

---

### Salame piccante 22

Pomodoro, mozzarella, salame piccante  
Tomaten, Mozzarella, leicht würziger Salami

| · 7

---

### Prosciutto cotto 22

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht

| · 7

---

### Prosciutto cotto e funghi 23

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons  
Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons

| · 7

---

### Vegetariana 23

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, champignons, pomodorini, rucola  
Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Champignons, Tomaten, Rucola

🌿 Vegetariano | · 7

---

### Osteria Nostrana 27

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, peperoncino  
e prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi)  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilzen, Peperoncino  
und Rohschinken (24 Monate gereift)

| · 7

---

### Capricciosa 24

Pomodoro, mozzarella, olive "Leccine", prosciutto cotto, peperoni,  
capperi, carciofi e champignons  
Tomaten, Mozzarella, Oliven "Leccine", Schinken gekocht, Peperoni,  
Kapern, Artischocken und Champignons

| · 7

---

### Quattro stagioni 24

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, olive "Leccine"  
Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons, Artischocken, Oliven "Leccine"

| · 7

---

### Quattro formaggi 24

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana Padano  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Padano

🌿 Vegetariano | · 7

---



---

**Calzone** 24

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, tuorlo d'uovo  
Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons und Eigelb

I · 3 · 7

---

**Tonno e cipolle rosse** 24

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln

I · 4 · 7

---

**Carpaccio** 27

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, Parmigiano  
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan

I · 7

---

**Prosciutto crudo di Parma** 27

Prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), pomodoro e mozzarella  
Parma-Rohschinken (24 Monate gereift), Tomaten und Mozzarella con mascarpone +2

I · 7


---

## PIZZE ROSSE CON POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

---

**Vesuvio** 24


Pomodorini DOP, mozzarella di bufala e basilico  
Traubentomaten DOP, Büffelmozzarella, Basilikum

 Vegetariano I · 7

---

**Ercolano** 25


Pomodorini DOP, mozzarella, funghi porcini, scaglie di Parmigiano, rucola  
Traubentomaten DOP, Mozzarella, Steinpilze, Parmesanspäne und Rucola

 Vegetariano I · 7

---

**Parmigiana** 25

Pomodorini DOP, mozzarella, melanzane viola, Grana Padano e scaglie di Parmigiano  
Traubentomaten DOP, Mozzarella, Auberginen, Grana Padano, Parmesanspäne

 Vegetariano I · 7


---

## PIZZE BIANCHE DAL FORNO A LEGNA OHNE TOMATENSAUCE

---

**Bufala** 24

con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola  
Pizza bianca mit Büffelmozzarella, Datteltomaten und Rucola

 Vegetariano I · 7

---

**Bufala e Prosciutto crudo di Parma** 27

con mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), rucola  
Pizza bianca mit Büffelmozzarella, Parma-Rohschinken (24 Monate gereift) und Rucola

I · 7

---

**Supplementi vengono calcolati a parte.**

Extras werden separat berechnet.

---

## IMPASTO DELLA 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.**

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.

---

**Impasto tradizionale: farina bianca (Austria, Germania, Svizzera)**

Traditioneller Teig: Weismehl (Österreich, Deutschland, Schweiz)

---

**Impasto integrale: 90% farina integrale, Terra Suisse e 10% farina bianca (Austria, Germania, Svizzera)**

Vollkornteig: 90% Vollkornmehl, Terra Suisse und 10% Weismehl (Österreich, Deutschland, Schweiz)

---

**Per impasti speciali rivolgetevi ai nostri collaboratori**

Für die speziellen Teige fragen Sie unsere Mitarbeiter



# REGALA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA CUCINA VERSCHENKEN SIE DIE UNVERWECHSELBAREN AROMEN UNSERER KÜCHE

**Sul nostro online shop, oltre al buono regalo valido in tutti i ristoranti Fred Feldpausch, trovate una selezione dei nostri prodotti, dal vino alla grappa, dal caffè ai cantucci.**

In unserem Online-Shop sind Geschenkgutscheine erhältlich (in allen Fred Feldpausch Restaurants gültig) sowie eine Auswahl unserer Produkte, von Wein und Grappa bis zu Kaffee und Cantucci.

[www.ristoranti-ff.ch/shop](http://www.ristoranti-ff.ch/shop)

@OSTERIANOSTRANA



## ALLERGIE E INTOLLERANZE

### 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.

### Legenda

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1 Cereali Glutine                | 8 Frutta a guscio, noci Hartschalen-obst, Nüsse    |
| 2 Crostacei Krebstiere           | 9 Sedano Sellerie                                  |
| 3 Uova Eier                      | 10 Senape Senf                                     |
| 4 Pesce Fische                   | 11 Sesamo Sesamesamen                              |
| 5 Arachidi Erdnüsse              | 12 Anid. solfor., solfitti Schwefeldioxid, Sulfite |
| 6 Soia Sojabohnen                | 13 Lupini Lupinen                                  |
| 7 Latte, lattosio Milch, Laktose | 14 Molluschi Weichtiere                            |

## PROVENIENZA CARNE E PESCE

### Provenienza del pesce

Trota, allevamento Italia  
Gamberoni Black Tiger, allevamento, Mangrovie Vietnam  
Tonno, pescato a lenza, Spagna  
Acciughe, pescato a rete da circuizione e rete da raccolta, Mar Mediterraneo o Atlantico Nord-orientale

### Provenienza della carne

Prosciutto cotto, Pancetta, Pollo, Vitello, Maiale, Svizzera  
Tartare di manzo Bio, Svizzera  
Salame e salame, Svizzera e Italia  
Prosciutto crudo di Parma, Italia  
Fegato di vitello, Svizzera  
Filetto e controfiletto di manzo, Irlanda