

OSTERIA NOSTRANA





Ristoranti Fred Feldpausch

RISOTTO VERDE CARPACCIO
PIZZA POMODORO
GAMBERONI MOZZARELLA
CRUDA IOLA SPAGHETTI BASILICO
BOLOGNESE POLENTA 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	24
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 · 8	
Verdure grigliate	con mozzarella di bufala / mit Büffel-Mozzarella 20.80
con olio verde alle erbe e pesto di rucola	con burrata / mit Burrata 20.80
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 Valle Maggia tostato	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"	12
Saisonaler gemischter Salat	
 Vegetariano	
Insalata "Caprese" pomodori, mozzarella di bufala e basilico	16
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	grande 25
 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 / 03.2022

CAESAR SALADS E BOWLS

“Cesare” con lattuga romana e iceberg, scaglie di Parmigiano, pancetta, crostini di pane e petto di pollo alla griglia con salsa BBQ **29**

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

1 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

“Cesare” con lattuga 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 **27**

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 **27**

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

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

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

🕒 1 · 3 · 7

piccola **22**

Gnocchi di patate gratinati con mascarpone, pomodorini, basilico e Grana Padano **26**

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 ripieni di carne pasticciati **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**

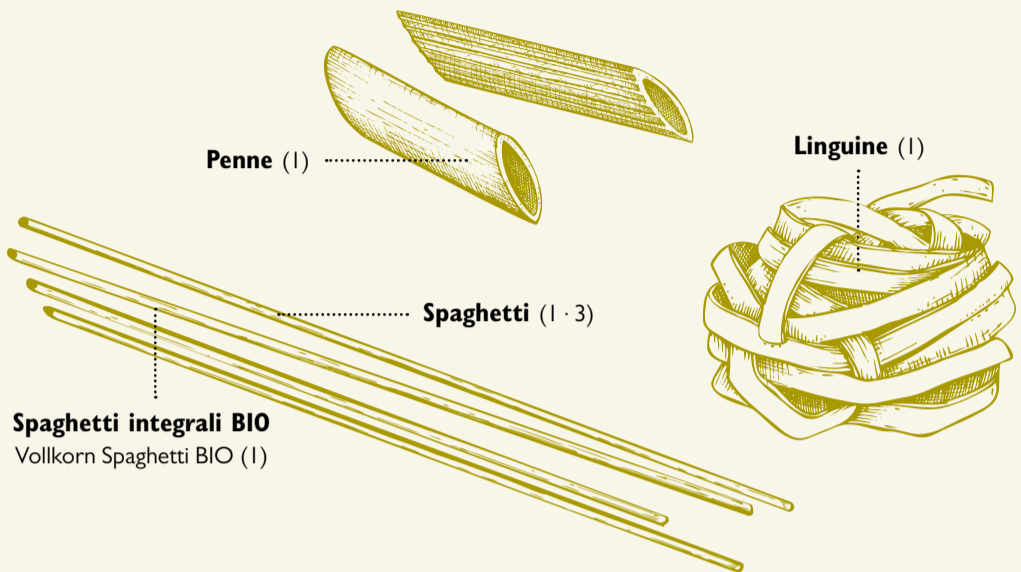
Tessiner Polenta mit in Butter gedünsteten Steinpilzen

🌱 Vegetariano 7

CREA LA TUA PASTA WÄHLEN SIE DIE PASTA

1

TIPO | SORTE



Spaghetti integrali BIO
Vollkorn Spaghetti BIO (1)

2

SALSA | SAUCE

All'aglio, olio e peperoncino	15
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	piccola 12
Vegetariano	
All'arrabbiata con pomodoro, pancetta affumicata e peperoncino	20
An pikanter Sauce, mit Peperoncino, geräuchtem Speck und Tomaten	piccola 17
7	
Al pomodoro e basilico	17
Mit Tomatensauce mit Basilikum	piccola 14
Vegetariano	
Alla "crudaiola" con pomodorini, rucola, mozzarella di bufala, Grana Padano, pesto di rucola e pinoli tostati	27
Mit Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Grana Padano, Rucola-Pesto und Pinienkernen	piccola 24
Vegetariano 7	
Alla bolognese	21
Mit der klassischen "salsa bolognese"	piccola 18
9 · 12	
Alla carbonara con panna, tuorlo d'uovo, speck e Grana Padano	23
"Carbonara" mit Rahm, Eigelb, Speck und Grana Padano	piccola 20
3 · 7	

RISOTTI

Risotto allo zafferano con funghi porcini	27
Klassischer Safranrisotto mit Steinpilzen	piccola 24
Vegetariano 7 · 12	
Risotto alla parmigiana	22
Der typische, italienische Risotto mit Weisswein, Butter und Grana Padano zubereitet	piccola 19
Vegetariano 7 · 12	
Risotto verde con spinaci, prezzemolo e funghi porcini	25
Grüner Risotto - Spinat und Petersilie - mit Steinpilzen	piccola 22
Vegetariano 7 · 12	

PESCE



Trota sbacchiata al burro ed erbette con risotto verde

34

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

38

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

37

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

1 · 3 · 7

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

CARNE DALLA GRIGLIA

Filetto di manzo irlandese "Hereford"

200g 52

Rindsfilet aus Irland "Hereford"

🍷

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

Paillard di vitello

160g 39

Kalbspaillard

🍷

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

CONTORNI COMPRESI CON CARNE DALLA GRIGLIA

Un contorno a scelta (vedi sotto) e verdure (7) sono compresi nel prezzo di ogni
grigliata di carne. Burrino fatto in casa su richiesta (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)

Eine Beilage nach Wahl (siehe unten) und Gemüse (7) sind bei allem Fleischgerichten vom Grill
imbegriffen. Hausgemachte Kräuterbutter auf Wunsch (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)

Patate rosolate

Bratkartoffeln

🍷 🌿 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

Si vous souhaitez consulter notre menu en français,
scannez le code QR ou demandez-en une copie à l'un de nos serveurs.

If you would like to view our menu in English, scan the QR code
or request a copy of the menu from one of our waiters.



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 23

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

| · 7

Prosciutto cotto 23

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

| · 7

Prosciutto cotto e funghi 24

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

| · 7

Vegetariana 24

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

@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., solfiti 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
Polipo, trappole, FAO 37 Italia

Provenienza della carne

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