

FRANÇAIS — ENGLISH

OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch

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

ANTIPASTI

Le duo de bruschetta aux tomates et basilic

9.80

Bruschette with tomatoes and basil leaves

🌱 Vegetarian 1

Salade tiède de poule, haricots blancs, olives Taggiasca, branche de céleri e tomates dattes

24

Tiepid octopus salad with white beans, olives, celery and date tomatoes

9 · 12 · 14

”Casse-croute Nostrana”

24

Jambon cru de Parme (maturation 24 mois) et spécialités de salami et fromages

Cold cuts with Parma prosciutto aged 24 months, salami and cheese

🌱 1 · 7 · 8

Légumes grillées à l'italienne avec huile d'olive aux herbes et sauce pesto de roquette

+ mozzarella di bufala 20.80

+ burrata 20.80

Grilled vegetables with herbs olive oil and arugula pesto sauce

🌱 Vegetarian 7 · 9

Carpaccio de boeuf avec roquette, copeaux de Parmesan, céleri et huile verte aux herbes

22

grand
main course 32

Classic beef carpaccio with arugula, Parmesan flakes, celery and green olive oil with herbs

🌱 7 · 9

Tartare de boeuf BIO servi avec notre pain ”Valle Maggia” grillé

24

Classic beef tartare served with our famous toasted ”Valle Maggia” bread

grand
main course 38

1 · 4 · 7 · 10

MINESTRA E INSALATE

Minestrone à la tessinoise – soupe de légumes

9.80

Minestrone alla ticinese – homemade local vegetable soup

🌱 Vegetarian 9

Salade verte

9.80

Green leaves salad

🌱 Vegetarian

Salade mixte ”Nostrana”

12

Mixed salad ”Nostrana”

🌱 Vegetarian

”Caprese” tomates avec mozzarella au lait de bufonne et basilic frais

16

”Caprese” tomatoes with buffalo mozzarella and basil leaves

grand
main course 25

🌱 Vegetarian 7

CONDIMENTI INSALATE

Nos salades sont assaisonnées avec nos sauces faites maison

Our salads are seasoned with the following dressings

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



🌱 Également servi l'après-midi
Also served in the afternoon.

Tutti i prezzi in CHF, IVA compresa

PR / 30 / 03.2022

CAESAR SALADS E BOWLS

Salade "Caesar" avec blanc de poulet à la sauce BBQ, laitue romaine et iceberg, copeaux de Parmesan, lardons et croûtons de pain 29

Caesar salad with BBQ chicken breast, romaine lettuce, iceberg salad, Parmesan flakes, bacon and bread croutons

1 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

Salade "Caesar" avec crevettes géantes grillées, laitue romaine et iceberg, copeaux de Parmesan, lardons et croûtons de pain 32

Caesar salad with grilled king prawns, romaine lettuce, iceberg salad, Parmesan flakes, bacon and bread croutons

1 · 2 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

"Bowl" de pois chiches au thon avec anchois, courgettes grillées, olives Taggiasca, tomates dattes, champignons, roquette, oignon rouge et oeuf dur 27

"Bowl" with chickpeas, tuna, anchovies, grilled zucchini, olives Taggiasca, date tomatoes, mushroom, arugula, red onion and boiled egg

🕒 3 · 4 · 12

"Bowl" de pois chiches avec burrata, courgettes grillées, olives Taggiasca, tomates dattes, champignons, roquette, oeuf dur et sauce pesto à la roquette 27

"Bowl" with chickpeas and burrata, grilled zucchini, olives Taggiasca, date tomatoes, white mushroom, arugula, boiled egg and arugula pesto sauce

🌱 Vegetarian 3 · 4 · 7 · 12

I CLASSICI DELL'OSTERIA NOSTRANA

Linguine avec crevettes géantes, tomates et piment rouge 32

Linguine with king prawns, tomatoes and chili

1 · 2

Spaghetti «Enzo» avec cèpes, lardons, piment rouge et sauce tomates à la crème 25

Spaghetti «Enzo» with porcini mushroom, bacon, chili and creamed tomato sauce

🕒 1 · 3 · 7

entrée
starter 22

Gnocchi de pommes de terre gratinés avec mascarpone, tomates, basilic e Grana Padano 26

Potato gnocchi au gratin with mascarpone, tomato, fresh basil and Grana Padano cheese

🌱 Vegetarian 1 · 3 · 7

Lasagne à la bolognaise au four 26

Homemade baked Lasagna bolognese

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

Tortellini fourrés à la viande avec sauce bolognaise à la crème 24

Meat stuffed tortellini with creamed bolognese sauce

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

entrée
starter 21

POLENTA NOSTRANA

Polenta fait maison avec gorgonzola 19

Homemade polenta with gorgonzola cheese

🌱 Vegetarian 7

Polenta fait maison avec cèpes sautés 29

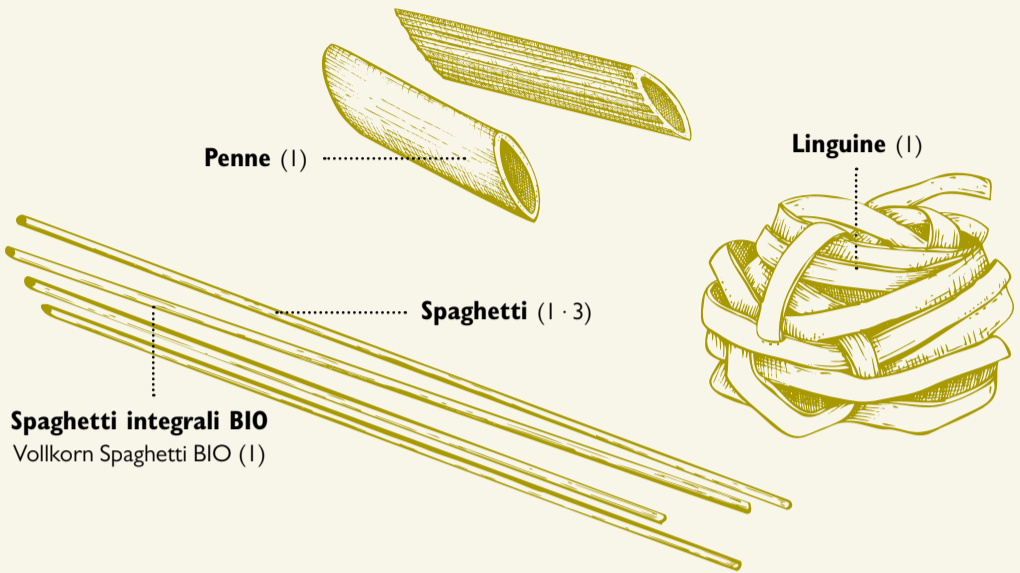
Homemade polenta with porcini mushrooms

🌱 Vegetarian 7

PASTA CRÉEZ VOS PROPRES PÂTES CREATE YOUR OWN PASTA

1

TYPE



Spaghetti integrali BIO
Vollkorn Spaghetti BIO (1)

2

SAUCE

À l'ail, l'huile d'olive et piment rouge

With garlic, olive oil and fresh chili

🌱 Vegetarian

entrée 15
starter 12

All'arrabbiata avec tomates, lardons fumés, et piment rouge

All'arrabbiata with tomato, bacon and chili

🕒 7

entrée 20
starter 17

À la sauce tomates et basilic

With tomato sauce and fresh basil

🌱 Vegetarian

entrée 17
starter 14

Alla Crudaiola avec tomates, roquette, mozzarella de bufonne, Grana Padano, sauce pesto à la roquette e pignons

Alla Crudaiola with tomato, arugula, buffalo mozzarella, Grana Padano cheese, arugula pesto sauce and pine nuts

🌱 Vegetarian 7

entrée 27
starter 24

À la sauce bolognaise

With classic bolognese sauce

🕒 9 · 12

entrée 21
starter 18

Alla "Carbonara" avec crème, jaune d'oeuf, lardons e Grana Padano

Alla "Carbonara" with cream, egg yolk, bacon and Grana Padano cheese

🕒 3 · 7

entrée 23
starter 20

RISOTTI

Risotto au safran avec cèpes

Saffron risotto with porcini mushroom

🌱 Vegetarian 7 · 12

entrée 27
starter 24

Risotto au vin blanc et Grana Padano

Typical Italian white wine risotto with Grana Padano cheese

🌱 Vegetarian 7 · 12

entrée 22
starter 19

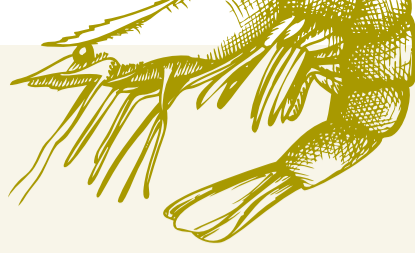
Risotto vert aux épinards, persil e cèpes

Green risotto with spinach, parsley and porcini mushroom

🌱 Vegetarian 7 · 12

entrée 25
starter 22

PESCE



Truite dorée aux herbes et beurre, servi avec notre risotto vert

34

Pan fried trout with herbs, served with our green risotto

1 · 4 · 7 · 12

Crevettes géantes au grill avec riz sauvage et sauce tartare aux tomates séchées

39

Grilled king prawns served with wild rice mix and tartare sauce with air dried tomatoes

🍷 2 · 3 · 4 · 7 · 10 · 12

CARNE

Braisé de bœuf au vin rouge cuit à basse température pendant 18 heures, servi avec polenta nostrana

38

Beef braised with red wine cooked at low temperature for 18 hours, served with local polenta

avec risotto vert aux cèpes
with green porcini risotto
(7 · 12)

+5

1 · 7 · 9 · 12

Ossobuco de veau en gremolata au risotto au safran

39

Veal ossobuco in gremolata sauce with saffron risotto

1 · 7 · 9 · 12

Piccata de veau milanais avec spaghetti sauce tomate

37

Milanese veal piccata and spaghetti with tomato sauce

avec risotto vert aux cèpes
with green porcini risotto
(7 · 12)

+5

1 · 3 · 7

CARNE DALLA GRIGLIA

Filet de boeuf irlandais "Hereford"

200g

52

Irish beef fillet "Hereford"

🍷

avec risotto vert aux cèpes
with green porcini risotto
(7 · 12)

+5

Paillard de veau

160g

39

Veal paillard

🍷

avec risotto vert aux cèpes
with green porcini risotto
(7 · 12)

+5

CONTORNI COMPRESI CON CARNE DALLA GRIGLIA

Une garniture à choix et légumes (7) sont inclus dans le prix de tout les plats de viande au grill. Beurre aux fines herbes fait maison sur demande (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)

One side dish and veggies (7) are included in the price of all meat dishes from the grill.

Homemade herb butter by request (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)

Pommes de terre sautées

Fried potatoes

🍷 🌱 Vegetarian 7

Spaghetti au beurre

Plain spaghetti with butter

🍷 🌱 Vegetarian 7

Riz sauvage

Wild rice mix

🍷 🌱 Vegetarian 7

Polenta fait maison

Homemade polenta

🌱 Vegetarian 7

Spaghetti sauce tomates

Spaghetti with tomato sauce

🍷 🌱 Vegetarian 7

PIZZE ROSSE DAL FORNO A LEGNA


PRANZO E CENA

Margherita 15

Tomates, mozzarella e basilic

Tomatoes, mozzarella and basil

con rucola +3


 Vegetarian | · 7

Margherita Bufala 22

Tomates, mozzarella de bufalonne et basilic

Tomatoes, buffalo mozzarella and basil

con rucola +3

 Vegetarian | · 7

Napoli 18

Tomates, mozzarella, anchois et oregan


Tomatoes, mozzarella, anchovis and oregano

| · 4 · 7

Pugliese 18

Tomates, mozzarella, Grana Padano et oignons rouges

Tomatoes, mozzarella, Grana Padano and red onions

 Vegetarian | · 7

Romana 19

Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives «Leccine» et oregan

Tomatoes, mozzarella, anchovis, capers, olives «Leccine» and oregano

| · 4 · 7

Salame piccante 23

Tomates, mozzarella et salami piquant

Tomatoes, mozzarella and spicy salami

| · 7

Prosciutto cotto 23

Tomates, mozzarella et jambon blanc

Tomatoes, mozzarella and cooked ham

| · 7

Prosciutto cotto e funghi 24

Tomates, mozzarella, jambon blanc et champignons

Tomatoes, mozzarella, cooked ham and mushroom

| · 7

Vegetariana 24

Tomates, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, champignons et roquette

Tomatoes, mozzarella, zucchini, eggplant, sweet peppers, mushroom and arugula

 Vegetarian | · 7

Osteria Nostrana 27

Tomates, mozzarella, gorgonzola, cèpes, piment rouge, e jambon cru de Parme maturitation 24 mois

Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, porcini mushroom, chili, Parma prosciutto aged 24 months

| · 7

Capricciosa 24

Tomates, mozzarella, olives «Leccine», jambon blanc, poivrons, câpres, artichaut, et champignons

Tomatoes, mozzarella, olives «Leccine», coked ham, sweet peppers, capers, artichoke and mushroom

| · 7

Quattro stagioni 24

Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichaut et olives «Leccine»


Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushroom, artichoke and olives «Leccine»

| · 7

Quattro formaggi 24

Tomates, mozzarella, gorgonzola, mascarpone et Grana Padano

Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mascarpone and Grana Padano

 Vegetarian | · 7



Calzone 24

Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons et jaune d'oeuf
Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushroom and egg yolk

I · 3 · 7

Tonno e cipolle rosse 24

Tomates, mozzarella, thon et oignons rouges
Tomatoes, mozzarella, tuna and red onions

I · 4 · 7

Carpaccio 27

Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de Parmesan
Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, arugula and Parmesan flakes

I · 7

Prosciutto crudo di Parma 27

Jambon cru de Parme maturation 24 mois, tomates et mozzarella


Parma prosciutto aged 24 months, tomatoes and mozzarella con mascarpone +2

I · 7

PIZZE ROSSE CON POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP


Vesuvio 24

Tomates cerises AOP, mozzarella de bufalonne et basilic
Grape tomatoes PDO, buffalo mozzarella and basil

 Vegetarian I · 7


Ercolano 25

Tomates cerises AOP, mozzarella, cèpes, copeaux de Parmesan et roquette
Grape tomatoes PDO, mozzarella, porcini mushroom, Parmesan flakes and arugula

 Vegetarian I · 7

Parmigiana 25


Tomates cerises AOP, mozzarella, aubergines, Grana Padano et copeaux de Parmesan
Grape tomatoes PDO, mozzarella, eggplant, Grana Padano and Parmesan flakes

 Vegetarian I · 7

PIZZE BIANCHE SANS TOMATES WITHOUT TOMATO

Bufala 24

Mozzarella de bufalonne, tomates dattes et roquette
Buffalo mozzarella, tomatoes datterini and arugula

 Vegetarian I · 7

Bufala e Prosciutto crudo di Parma 27

Mozzarella de bufalonne, jambon cru de Parme maturation 24 mois et roquette
Buffalo mozzarella, Parma prosciutto aged 24 months and arugula

I · 7

Supplementi vengono calcolati a parte.

Extras werden separat berechnet.

PÂTE À PIZZA / PIZZA DOUGH

Farine, levure de bière, sel, eau et huile d'olive extra vierge. La levure et la maturation de 48 heures garantissent une pâte très digestible et pleine de parfums mûrs préparés pour vous par nos pizzaioli.

Flour, brewer's yeast, salt, water, and extra virgin olive oil. The 48-hour long leavening and maturation guarantees a very digestible dough full of ripe aromas prepared for you by our pizzaioli.

Pâte traditionnelle: farine blanche (Autriche, Allemagne, Suisse)

Traditional dough: flour (Austria, Germany Switzerland)

Blé complet: 90 % farine complète «Terra Suisse» et 10 % farine blanche (Autriche, Allemagne, Suisse)

90% Whole-grain flour «Terra Suisse» and 10 % flour (Austria, Germany Switzerland)

Pour des pâtes spéciales, contactez nos collaborateurs

For special doughs contact our collaborators



OFFRE LES SAVEURS AUTHENTIQUES DE NOTRE CUISINE OFFER THE AUTHENTIC FLAVORS OF OUR CUISINE

Sur notre boutique en ligne, en plus du bon cadeau valable dans tous les restaurants Fred Feldpausch, vous trouverez nos produits, du vin à la grappa, du café au cantucci.

On our online shop, in addition to the gift voucher valid in all Fred Feldpausch restaurants, you can find our products from wine to grappa, from coffee to cantucci.

www.ristoranti-ff.ch/shop

@OSTERIANOSTRANA



ALLERGIE E INTOLLERANZE

Allergie

En cas d'allergies alimentaires, renseignez-vous auprès du personnel de service avant de commander. Dans notre cuisine les contaminations croisées ne peuvent être exclues.

Allergies

In case of food allergies, ask the service staff for information before ordering. In our kitchen cross contamination cannot be excluded.

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 Céréales gluten Cereal gluten | 8 Fruits à coque noix Nuts |
| 2 Crustacés Shellfish | 9 Céleri Celery |
| 3 Oeufs Eggs | 10 Moutarde Mustard |
| 4 Poisson Fish | 11 Sésame Sesame |
| 5 Arachide Peanuts | 12 Sulfites Sulfite |
| 6 Soia Soy | 13 Lupin Lupin |
| 7 Lait, lactose Milk, lactose | 14 Mollusques Mollusca |

PROVENANCE POISSON ET VIANDE

Truite élevage Italie / Crevettes géantes élevage mangrove Vietnam/ Thon ligne Espagne/ Jambon blanc, lard, poulet, boeuf, veau, porc Suisse / Tartare de BIO boeuf Suisse/ Salami Suisse et Italie/ Jambon cru de Parme Italie / Filet de boeuf et entrecôte de boeuf Irlande

Provenance of fish and meat

Trout farmed Italy / King prawns farmed mangrove Vietnam / Tuna line Spain / Ham, bacon, chicken, beef, veal, pork Switzerland / Organic beef tartare Switzerland / Salami Switzerland and Italy / Parma prosciutto Italy / Beef fillet and beef sirloin steak Ireland, Poulpe, pièges, FAO 37 Italie