

FRANÇAIS — ENGLISH

# OSTERIA NOSTRANA

Ristoranti Fred Feldpausch

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

# ANTIPASTI

## Le duo de bruschetta aux tomates et basilic

Bruschette with tomatoes and basil leaves

🍴 🌱 Vegetarian 1

9.80

## "Casse-croute Nostrana"

### 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

25

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

Grilled vegetables with Buffalo mozzarella, herbs olive oil and arugula pesto sauce

🍴 🌱 Vegetarian 7 · 9

22

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

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

🍴 7 · 9

grand  
main course

23

34

## Tartare de boeuf **BIO** servi avec notre pain "Valle Maggia" grillé

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

1 · 4 · 7 · 10

grand  
main course

25

39

# MINESTRA E INSALATE

## Minestrone à la tessinoise – soupe de légumes

Minestrone alla ticinese – homemade local vegetable soup

🍴 🌱 Vegetarian 9

9.80

## Salade verte

Green leaves salad

🍴 🌱 Vegetarian

9.80

## Salade mixte "Nostrana"

Mixed salad "Nostrana"

🍴 🌱 Vegetarian

12.80

## "Caprese" tomates avec mozzarella au lait de bufflonne et basilic frais

"Caprese" tomatoes with buffalo mozzarella and basil leaves

🍴 🌱 Vegetarian 7

grand  
main course

16.80

26

# 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 / 08.2022

# CAESAR SALADS

**Salade "Caesar" avec blanc de poulet à la sauce BBQ, laitue romaine et iceberg, copeaux de Parmesan, lardons, anchois et croûtons de pain** **29.80**  
Caesar salad with BBQ chicken breast, romaine lettuce, iceberg salad, Parmesan flakes, bacon, anchovies and bread croutons

1 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

**Salade "Caesar" avec crevettes géantes grillées, laitue romaine et iceberg, copeaux de Parmesan, lardons, anchois et croûtons de pain** **32.80**  
Caesar salad with grilled king prawns, romaine lettuce, iceberg salad, Parmesan flakes, bacon, anchovies and bread croutons

1 · 2 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

## I CLASSICI DELL'OSTERIA NOSTRANA

**Linguine avec crevettes géantes, tomates et piment rouge** **32.80**  
Linguine with king prawns, tomatoes and chili

1 · 2

**Spaghetti «Enzo» avec cèpes, lardons, piment rouge et sauce tomates à la crème** **26**  
entrée **23**  
starter  
Spaghetti «Enzo» with porcini mushroom, bacon, chili and creamed tomato sauce

🕒 1 · 3 · 7

**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** **27**  
Homemade baked Lasagna bolognese

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

**Tortellini fourrés à la viande avec sauce bolognaise à la crème** **24.80**  
entrée **21.80**  
starter  
Meat stuffed tortellini with creamed bolognese sauce

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

## POLENTA NOSTRANA

**Polenta fait maison avec gorgonzola** **19.80**  
Homemade polenta with gorgonzola cheese

🌱 Vegetarian 7

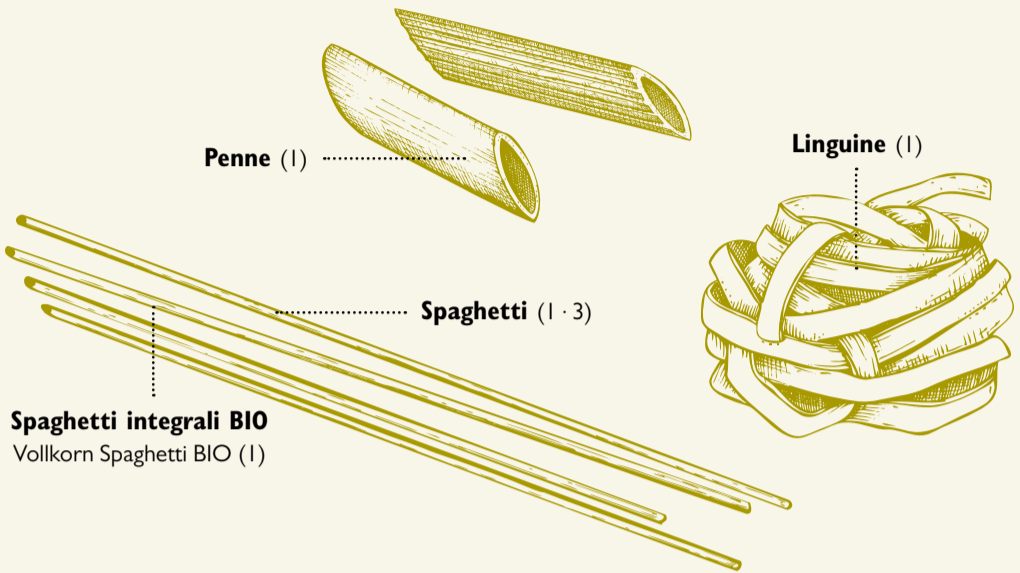
**Polenta fait maison avec cèpes sautés** **29.80**  
Homemade polenta with porcini mushrooms

🌱 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

15

entrée  
starter 12

🌱 Vegetarian

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

All'arrabbiata with tomato, bacon and chili

20

entrée  
starter 17

🕒 7

## À la sauce tomates et basilic

With tomato sauce and fresh basil

17

entrée  
starter 14

🌱 Vegetarian

## 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

27

entrée  
starter 24

🌱 Vegetarian 7

## À la sauce bolognaise

With classic bolognese sauce

23

entrée  
starter 19

🕒 9 · 12

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

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

24

entrée  
starter 21

🕒 3 · 7

# RISOTTI

## Risotto au safran avec cèpes

Saffron risotto with porcini mushroom

27

entrée  
starter 24

🌱 Vegetarian 7 · 12

## Risotto au vin blanc et Grana Padano

Typical Italian white wine risotto with Grana Padano cheese

22

entrée  
starter 19

🌱 Vegetarian 7 · 12

## Risotto vert aux épinards, persil e cèpes

Green risotto with spinach, parsley and porcini mushroom

25

entrée  
starter 22

🌱 Vegetarian 7 · 12

# CARNE

<b>Braisé de bœuf au vin rouge cuit à basse température pendant 18 heures, servi avec polenta nostrana</b>	<b>39</b>
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) <b>+5</b>
1 · 7 · 9 · 12	
<b>Ossobuco de veau en gremolata au risotto au safran</b>	<b>39.80</b>
Veal ossobuco in gremolata sauce with saffron risotto	
1 · 7 · 9 · 12	
<b>Piccata de veau milanais avec spaghetti sauce tomate</b>	<b>37.80</b>
Milanese veal piccata and spaghetti with tomato sauce	avec risotto vert aux cèpes with green porcini risotto (7 · 12) <b>+5</b>
1 · 3 · 7	

# DALLA GRIGLIA

<b>Crevettes géantes au grill avec riz sauvage et sauce tartare aux tomates séchées</b>	<b>39.80</b>
Grilled king prawns served with wild rice mix and tartare sauce with air dried tomatoes	
🕒 2 · 3 · 4 · 7 · 10 · 12	
<b>Filet de boeuf irlandais "Hereford"</b>	200g <b>54</b>
Irish beef fillet "Hereford"	avec risotto vert aux cèpes with green porcini risotto (7 · 12) <b>+5</b>
🕒	
<b>Paillard de veau</b>	160g <b>39.80</b>
Veal paillard	avec risotto vert aux cèpes with green porcini risotto (7 · 12) <b>+5</b>
🕒	

## 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 1 · 3 · 7

### Riz sauvage

Wild rice mix

🕒 🌱 Vegetarian 7

### Polenta fait maison

Homemade polenta

🌱 Vegetarian 7

### Spaghetti sauce tomates

Spaghetti with tomato sauce

🕒 🌱 Vegetarian 1 · 3

# PIZZE ROSSE DAL FORNO A LEGNA

## PRANZO E CENA


---

### Margherita 15.80

Tomates, mozzarella e basilic

Tomatoes, mozzarella and basil

con rucola +3

 Vegetarian | · 7

---

### Margherita Bufala 22.80

Tomates, mozzarella de bufonne et basilic

Tomatoes, buffalo mozzarella and basil

con rucola +3

 Vegetarian | · 7

---

### Napoli 18.80

Tomates, mozzarella, anchois et oregan

Tomatoes, mozzarella, anchovis and oregano

| · 4 · 7

---

### Pugliese 18.80

Tomates, mozzarella, Grana Padano et oignons rouges

Tomatoes, mozzarella, Grana Padano and red onions

 Vegetarian | · 7

---

### Romana 19.80

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

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

| · 4 · 7

---

### Salame piccante 23.80

Tomates, mozzarella et salami piquant

Tomatoes, mozzarella and spicy salami

| · 7

---

### Prosciutto cotto 23.80

Tomates, mozzarella et jambon blanc

Tomatoes, mozzarella and cooked ham

| · 7

---

### Prosciutto cotto e funghi 24.80

Tomates, mozzarella, jambon blanc et champignons

Tomatoes, mozzarella, cooked ham and mushroom

| · 7

---

### Vegetariana 24.80

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

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

 Vegetarian | · 7

---

### Osteria Nostrana 27.80

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

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

| · 7

---

### Capricciosa 24.80

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 24.80

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

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

| · 7

---

### Quattro formaggi 24.80

Tomates, mozzarella, gorgonzola, mascarpone et Grana Padano

Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mascarpone and Grana Padano

 Vegetarian | · 7

---



<b>Calzone</b>	<b>24.80</b>
Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons et jaune d'oeuf Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushroom and egg yolk	
I · 3 · 7	
<b>Tonno e cipolle rosse</b>	<b>24.80</b>
Tomates, mozzarella, thon et oignons rouges Tomatoes, mozzarella, tuna and red onions	
I · 4 · 7	
<b>Carpaccio</b>	<b>27.80</b>
Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette et coupeaux de Parmesan Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, arugula and Parmesan flakes	
I · 7	
<b>Prosciutto crudo di Parma</b>	<b>27.80</b>
Jambon cru de Parme maturation 24 mois, tomates et mozzarella Parma prosciutto aged 24 months, tomatoes and mozzarella	
	con mascarpone <b>+2</b>
I · 7	

## PIZZE ROSSE CON POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

<b>Vesuvio</b>	<b>24.80</b>
Tomates cerises AOP, mozzarella de bufalonne et basilic Grape tomatoes PDO, buffalo mozzarella and basil	
🌿 Vegetarian I · 7	
<b>Ercolano</b>	<b>25.80</b>
Tomates cerises AOP, mozzarella, cèpes, coupeaux de Parmesan et roquette Grape tomatoes PDO, mozzarella, porcini mushroom, Parmesan flakes and arugula	
🌿 Vegetarian I · 7	
<b>Parmigiana</b>	<b>25.80</b>
Tomates cerises AOP, mozzarella, aubergines, Grana Padano et coupeaux de Parmesan Grape tomatoes PDO, mozzarella, eggplant, Grana Padano and Parmesan flakes	
🌿 Vegetarian I · 7	

## PIZZE BIANCHE SANS TOMATES WITHOUT TOMATO

<b>Bufala</b>	<b>24.80</b>
Mozzarella de bufalonne, tomates dattes et roquette Buffalo mozzarella, tomatoes datterini and arugula	
🌿 Vegetarian I · 7	
<b>Bufala e Prosciutto crudo di Parma</b>	<b>27.80</b>
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 AUTHÉTIQUES 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](http://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

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 Irlande

### Provenance of fish and meat

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