

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 |

Spuntino "Nostrana" 25

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

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

🍴 | 7 · 8

Verdure grigliate con mozzarella di bufala, olio verde alle erbe e pesto di rucola 22

Grillierte Gemüse mit Büffel-Mozzarella, Kräuteröl und Rucola-Pesto

🍴 🌱 Vegetariano 7 · 9

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano, sedano e olio verde 23

Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen, Stangensellerie und Kräuteröl

grande 34

🍴 7 · 9

Tartare di manzo **BIO** servito con pane Valle Maggia tostato 25

Tatar vom Rind mit geröstetem Valle Maggia Brot

grande 39

| 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" 12.80

Saisonaler gemischter Salat

🍴 🌱 Vegetariano

Insalata "Caprese" pomodori, mozzarella di bufala e basilico 16.80

Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

grande 26

🍴 🌱 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 / 08.2022

CAESAR SALADS

“Cesare” con petto di pollo girigliato alla salsa BBQ, lattuga romana, insalata iceberg, scaglie di Parmigiano, pancetta, acciughe e crostini di pane **29.80**
“Caesar Salat” mit grillierter Pouletbrust an BBQ Sauce, Romana- und Icebergsalat, Parmesanspänen, Speck, Sardellen und Brotcroûtons

1 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

“Cesare” con gamberoni alla griglia, lattuga romana, insalata iceberg, scaglie di Parmigiano, pancetta, acciughe e crostini di pane **32.80**
“Caesar Salat” mit grillierten Riesencrevetten, Romana- und Icebergsalat, Parmesanspänen, Speck, Sardellen und Brotcroûtons

1 · 2 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

I CLASSICI DELL'OSTERIA NOSTRANA

Linguine con gamberoni, pomodorini e peperoncino **32.80**

Linguine mit Riesencrevetten, Tomaten und Peperoncino

1 · 2

Spaghetti “Enzo” con funghi porcini, pancetta, peperoncino, salsa al pomodoro e panna **26**
piccola **23**

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

🕒 1 · 3 · 7

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 **27**

Lasagne mit Bolognese-Sauce im Ofen gebacken

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

Tortellini ripieni di carne pasticciati **24.80**

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

piccola **21.80**

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

POLENTA NOSTRANA

Polenta nostrana con gorgonzola **19.80**

Hausgemachte Tessiner Polenta mit Gorgonzola

🌱 Vegetariano 7

Polenta nostrana con funghi porcini trifolati **29.80**

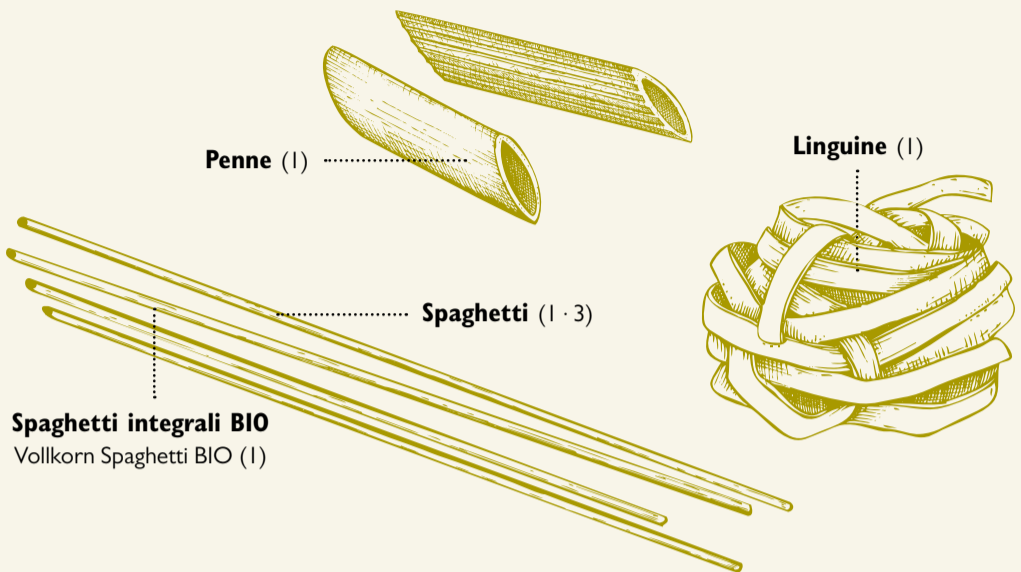
Tessiner Polenta mit in Butter gedünsteten Steinpilzen

🌱 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 und 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	23
Mit der klassischen "salsa bolognese"	piccola 19
9 · 12	
Alla carbonara con panna, tuorlo d'uovo, speck e Grana Padano	24
"Carbonara" mit Rahm, Eigelb, Speck und Grana Padano	piccola 21
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	

CARNE

Brasato di manzo al vino rosso

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) **39**
+5

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano

Kalbshaxe in italienischer Gemüsesauce mit Safranrisotto

1 · 7 · 9 · 12

39.80

Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro

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

1 · 3 · 7

con risotto verde
ai funghi porcini (7 · 12) **37.80**
+5

DALLA GRIGLIA

Gamberoni alla griglia con riso selvatico e salsa tartare ai pomodori secchi

Riesencrevetten vom Grill dazu Wildreis und Tartarsauce mit getrockneten Tomaten

2 · 3 · 4 · 7 · 10 · 12

39.80

Filetto di manzo irlandese "Hereford"

Rindsfilet aus Irland "Hereford"

1

200g **54**
con risotto verde
ai funghi porcini (7 · 12) **+5**

Paillard di vitello

Kalbspaillard

1

160g **39.80**
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 alle erbe 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

1 Vegetariano 7

Spaghetti al burro

Spaghetti mit Butter

1 Vegetariano 1 · 3 · 7

Riso selvatico

Wildreis

1 Vegetariano 7

Polenta nostrana

Hausgemachte Polenta

1 Vegetariano 7

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce

1 Vegetariano 1 · 3

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 15.80

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

con rucola +3

✔ Vegetariano | · 7

Margherita Bufala 22.80

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

con rucola +3

✔ Vegetariano | · 7

Napoli 18.80

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

| · 4 · 7

Pugliese 18.80

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

✔ Vegetariano | · 7

Romana 19.80

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

| · 4 · 7

Salame piccante 23.80

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

| · 7

Prosciutto cotto 23.80

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

| · 7

Prosciutto cotto e funghi 24.80

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

| · 7

Vegetariana 24.80

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

✔ Vegetariano | · 7

Osteria Nostrana 27.80

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 24.80

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 24.80

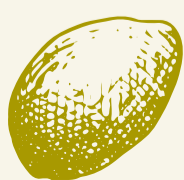
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, olive "Leccine"
Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons, Artischocken, Oliven "Leccine"

| · 7

Quattro formaggi 24.80




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

✔ Vegetariano | · 7




Calzone	24.80
<p>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, tuorlo d'uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons und Eigelb</p> <p>I · 3 · 7</p>	
Tonno e cipolle rosse	24.80
<p>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln</p> <p>I · 4 · 7</p>	
Carpaccio	27.80
<p>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, Parmigiano Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan</p> <p>I · 7</p>	
Prosciutto crudo di Parma	27.80
<p>Prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), pomodoro e mozzarella Parma-Rohschinken (24 Monate gereift), Tomaten und Mozzarella</p> <p style="text-align: right;">con mascarpone +2</p> <p>I · 7</p>	

PIZZE ROSSE CON POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Vesuvio	24.80
<p>Pomodorini DOP, mozzarella di bufala e basilico Traubentomaten DOP, Büffelmozzarella, Basilikum</p> <p> Vegetariano I · 7</p>	
Ercolano	25.80
<p>Pomodorini DOP, mozzarella, funghi porcini, scaglie di Parmigiano, rucola Traubentomaten DOP, Mozzarella, Steinpilze, Parmesanspäne und Rucola</p> <p> Vegetariano I · 7</p>	
Parmigiana	25.80
<p>Pomodorini DOP, mozzarella, melanzane viola, Grana Padano e scaglie di Parmigiano Traubentomaten DOP, Mozzarella, Auberginen, Grana Padano, Parmesanspäne</p> <p> Vegetariano I · 7</p>	

PIZZE BIANCHE DAL FORNO A LEGNA OHNE TOMATENSAUCE

Bufala	24.80
<p>con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola Pizza bianca mit Büffelmozzarella, Datteltomaten und Rucola</p> <p> Vegetariano I · 7</p>	
Bufala e Prosciutto crudo di Parma	27.80
<p>con mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma (stagionato 24 mesi), rucola Pizza bianca mit Büffelmozzarella, Parma-Rohschinken (24 Monate gereift) und Rucola</p> <p>I · 7</p>	

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 aromatico, preparato per voi giornalmente dai nostri mastri 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

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 di manzo, Irlanda