

OSTERIA NOSTRANA

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

ANTIPASTI

Bruschetta aux tomates et basilic

Bruschette with tomatoes and basil

🍌 🌿 Vegetarian |

11

"Casse-croute Osteria Nostrana"

Jambon cru de Parme et spécialités de salami et de fromages

Cold cuts with Parma ham, salami and cheese

🍌 | 1 · 7 · 8

26

Légumes grillés 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

🍌 | 7 · 9

22.80

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

24

grand 35

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

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

🍌 | 4 · 7 · 10

28

grand 39

MINESTRA E INSALATE

Minestrone à la tessinoise – soupe de légumes

Minestrone alla ticinese – homemade local vegetable soup

🍌 🌿 Vegetarian | 9

10.80

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

🍌 | 7

17.80

grand 26.80



CONDIMENTI INSALATE

Nos salades sont assaisonnées avec nos sauces faites maison

Our salads are seasoned with the following dressings

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

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

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

INSALATE RICCHE

Salade "Caesar" avec blanc de poulet à la sauce BBQ, laitue romaine et iceberg, copeaux de Parmesan, lardons et croûtons de pain 29.80

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 32.80

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

🍷 1 · 2 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12



POLENTA NOSTRANA

Polenta faite maison avec du gorgonzola 19.80

Homemade polenta with gorgonzola cheese

7

Polenta faite maison aux cèpes sautés 32

Homemade polenta with porcini mushrooms

7

RISOTTI

Risotto au safran et cèpes 28

Saffron risotto with porcini mushrooms

entrée 25

🍷 7 · 12

Risotto au vin blanc et Grana Padano 22

Typical Italian white wine risotto with Grana Padano cheese

entrée 19

🍷 7 · 12

Risotto vert aux épinards, persil et cèpes 26

Green risotto with spinach, parsley and porcini mushrooms

entrée 23

🍷 7 · 12

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

PASTA CRÉEZ VOS PROPRES PÂTES CREATE YOUR OWN PASTA

1

TYPE

Penne integrali BIO
Vollkorn Penne BIO (1)

Penne (1)

Spaghetti (1 · 3)

Linguine (1)

2

SAUCE

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

With garlic, olive oil and fresh chili

17

piccola 14

🌱 Vegetarian

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

All'arrabbiata with tomato, smoked bacon and chili

21

piccola 18

🕒 7

À la sauce tomates et basilic

With tomato sauce and fresh basil

18

piccola 15

🌱 Vegetarian

"Alla Crudaiola" avec tomates, roquette, mozzarella de bufflonne, Grana Padano, sauce pesto à la roquette et pignons

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

28

piccola 25

7

À la sauce bolognaise

With classic bolognese sauce

25

piccola 22

🕒 9 · 12

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

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

26

piccola 23

🕒 3 · 7

I CLASSICI DELL'OSTERIA NOSTRANA

Linguine avec crevettes géantes, tomates et piment rouge

Linguine with king prawns, tomatoes and chili

34

🕒 1 · 2

Spaghetti "Enzo" avec cèpes, lardons, piment rouge et sauce tomates à la crème

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

27

piccola 23

🕒 1 · 3 · 7

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

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

27

🕒 1 · 3 · 7

Lasagne à la bolognaise faite maison

Homemade Lasagna bolognese

28

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

CARNE E PESCE

Braisé de bœuf au vin rouge cuit à basse température pendant 18 heures, servi avec polenta nostrana **39.80**
avec risotto vert aux cèpes **+5**
Beef braised with red wine cooked at low temperature for 18 hours, with green porcini risotto
served with local polenta (7 · 12)

1 · 7 · 9 · 12

Ossobuco de veau en gremolata avec risotto au safran **44**
Veal ossobuco in gremolata sauce with saffron risotto

1 · 7 · 9 · 12

Piccata de veau à lamilanaise avec spaghetti à la sauce tomates **39.80**
avec risotto vert aux cèpes **+5**
Milanese veal piccata and spaghetti with tomato sauce with green porcini risotto
(7 · 12)

1 · 3 · 7

Crevettes géantes au grill avec riz sauvage et sauce tartare aux tomates séchées **39.80**
Grilled king prawns served with wild rice mix and tartare sauce with air dried tomatoes

🍷 2 · 3 · 4 · 7 · 10 · 12

Filet de boeuf irlandais "Hereford" **56**
Irish beef fillet "Hereford" **+5**
200g
avec risotto vert aux cèpes
with green porcini risotto
(7 · 12)

🍷

Paillard de veau **44**
avec risotto vert aux cèpes **+5**
Veal paillard 🍷 160g
with green porcini risotto
(7 · 12)

CONTORNI

Une garniture au choix et légumes (7) sont inclus dans le prix de tous 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
Roasted potatoes

🍷 🌿 Vegetarian 7

Spaghetti au beurre
Plain spaghetti with butter

🍷 🌿 Vegetarian 1 · 3 · 7

Riz sauvage
Wild rice

🍷 🌿 Vegetarian 7

Polenta faite maison
Homemade polenta

🌿 Vegetarian 7

Spaghetti sauce tomates
Spaghetti with tomato sauce

🍷 🌿 Vegetarian 1 · 3

PIZZE DAL FORNO A LEGNA



Focaccia al rosmarino	14.80
Romarin, sel de mer et huile d'olive extra vergine Rosemary, sea salt and extra vergine olive oil	
 Vegetarian · 7	
Margherita	16.80
Tomates, mozzarella et basilic Tomatoes, mozzarella and basil	con rucola +3
 Vegetarian · 7	
Margherita Bufala	23.80
Tomates, mozzarella de bufflonne et basilic Tomatoes, buffalo mozzarella and basil	con rucola +3
· 7	
Napoli	19.80
Tomates, mozzarella, anchois et oregan Tomatoes, mozzarella, anchovis and oregano	
· 4 · 7	
Pugliese	19.80
Tomates, mozzarella, Grana Padano et oignons rouges Tomatoes, mozzarella, Grana Padano and red onions	
· 7	
Romana	20.80
Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives «Leccine» et oregan Tomatoes, mozzarella, anchovis, capers, olives «Leccine» and oregano	
· 4 · 7	
Salame piccante	24.80
Tomates, mozzarella et salami piquant Tomatoes, mozzarella and spicy salami	
· 7	
Prosciutto cotto	25.80
Tomates, mozzarella et jambon d'épaule Tomatoes, mozzarella and cooked shoulder ham	
· 7	
Prosciutto cotto e funghi	25.80
Tomates, mozzarella, jambon d'épaule et champignons Tomatoes, mozzarella, cooked shoulder ham and mushroom	
· 7	
Vegetariana	25.80
Tomates, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, champignons et roquette Tomatoes, mozzarella, zucchini, eggplant, sweet peppers, mushroom and arugula	
 Vegetarian · 7	
Osteria Nostrana	29.80
Tomates, mozzarella, gorgonzola, cèpes, piment rouge, et jambon cru de Parme Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, porcini mushroom, chili, Parma prosciutto	
· 7	
Capricciosa	25.80
Tomates, mozzarella, olives «Leccine», jambon d'épaule, poivrons, câpres, artichauts et champignons Tomatoes, mozzarella, olives «Leccine», coked shoulder ham, sweet peppers, capers, artichoke and mushroom	
· 7	
Quattro stagioni	25.80
Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, artichauts et olives Tomatoes, mozzarella, cooked shoulder ham, mushroom, artichoke and olives	
· 7	
Quattro formaggi	25.80
Tomates, mozzarella, gorgonzola, mascarpone et Grana Padano Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mascarpone and Grana Padano	
· 7	

Calzone **25.80**

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

I · 3 · 7

Tonno e cipolle rosse **25.80**

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

I · 4 · 7

Carpaccio **28.80**

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

I · 7

Prosciutto crudo di Parma **28.80**

Jambon cru de Parme, tomates et mozzarella
Parma prosciutto, tomatoes and mozzarella

con **+2**
mascarpone

I · 7

PIZZE CON POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Vesuvio **25.80**

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

I · 7

Ercolano **26.80**

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

I · 7

Parmigiana **26.80**

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

I · 7

PIZZE BIANCHE SANS TOMATES WITHOUT TOMATO

Bufala **25.80**

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

I · 7

Bufala e Prosciutto crudo di Parma **28.80**

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

I · 7

Les suppléments seront calculés séparément.

Supplements will be calculated separately

PÂTE À PIZZA / PIZZA DOUGH

Farine, levure de bière, sel, eau et huile d'olive extra vergine. 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 vergine 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

Traditional dough

Blé complet

Whole-grain

Pour des pâtes spéciales, contactez nos collaborateurs

For special doughs contact our employees



ASCONA LODGE
the pool & garden retreat

Via delle Scuole 17
6612 Ascona
+41 91 791 36 92
welcome@ascona-lodge.ch
www.ascona-lodge.ch



GROTTO BROGGINI
LOSONE

Via San Materno 18
6616 Losone
+41 91 791 15 67
broggini@ristoranti-ff.ch
www.grotto-broggini.ch

ristorante Sensi
LOCARNO-MURALTO

Viale Verbano 9
6600 Muralto
+41 91 743 17 17
sensi@ristoranti-ff.ch
www.ristorante-sensi.ch

@FF.RISTORANTI



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 |

PROVENIENZE

Provenienza del pesce

Gamberoni Black Tiger selvatici, reti da circuizione e sollevamento, FAO57
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
Brasato di manzo, Svizzera
Tartare di manzo Bio, Svizzera
Salame e salame, Svizzera e Italia
Prosciutto crudo di Parma, Italia
Filetto di manzo, Irlanda

Provenienza panetteria e prodotti da forno

Pane Valle Maggia, Svizzera
Pizza, Svizzera
Focaccia, Svizzera
Grissini, Italia

Funghi porcini

Bulgaria - Macedonia del Nord - Romania, congelati e secchi