Tonno vitellato 29 / 37

Thon fumé avec sauce de veau
et poudre de câpres

Bruschette con lardo, stracciatella, olive e alice 3 Stk. / 18

Bruschette au lard, stracciatella de burrata, olives Taggiasca et filets d'anchois de la mer Cantabrique

Zuppa di fave e gamberetti 15

Soupe de fèves aux crevettes
et bruschetta à l'ail

Pasta al sugo di moscardini e polpo verace con guanciale 27/32

Pâtes au poulpe à la sauce tomate
et guanciale croustillant

Pasta pesce spada e melanzane 25/30

Pâtes à l'espadon, aubergines,
sauce tomate cerise et menthe fraîche

Risotto con crema di peperoni, gamberetti e salame piccante 28/33

Risotto à la crème de poivrons, crevettes, stracciatella de burrata, salami piquant croustillant et poudre de câpres

Pizza saporita (bianca) 28/30

Mozzarella, provola fraîche fumée, tomates cerises jaunes semi-séchées, salsiccia et filets d'anchois de la mer Cantabrique

PESCATORE & MACELLAIO

Piatto di salumi 24 / 39
choix de 3 ou 5 sortes

Charcuterie italienne - notre recommandation: 3 sortes sont convient pour 2-3 personnes comme entrée, 5 sortes pour 4-5 personnes.

Choisissez vos sortes: Strolghino di Zibello / Pancetta di Zibello / Coppa di Zibello / Bresaola / Prosciutto di Parma DOP / Salami Spianata Calabra / Salami Milano / Mortadella

Prosciutto di Parma 19

Jambon de Parme en fines tranches (IT, 80 g, affiné pendant 24 mois)

Antipasto misto 20 / 28

Légumes grillés, burratina, parmesan, olives et caponata

Tatar di manzo 28 / 38

Le tartare méditerranéen avec baguette et tapenade d'olives

Carpaccio di manzo 25 / 35

Carpaccio de bœuf bio avec roquette, copeaux de parmesan et pane carasau (pain sarde)

Tris di bruschette 3 pièces / 12

Choix de trois bruschette:
- "La classique" avec des tomates, de l'ail et du basilic
- Aubergines marinées à la menthe et à l'ail
- Pancetta avec pesto de tomates
- Jambon de Parme, persil, thym

Insalata caprese

Salade de tomates avec basilic et

- mozzarella de buffle 17
- burratina 19

Insalata mista 14

Salade mélangée *

Insalata verde 12

Salade verte *

* Avec vinaigrette maison ou vinaigrette balsamique

Crema di pomodoro al basilico 13

Soupe de tomates au basilic avec crème fouettée

Sur demande, nous sommes heureux de vous servir pain sans gluten

TAGLIERE

Vous avez le choix: spaghetti ou pâtes faites à la maison

"Osteria Vista" 25 / 30
Crevettes géantes et sauce crème au homard

Pollo e funghi 22 / 27
Poulet et sauce à la crème aux champignons

Con ragù alla bolognese 21 / 26
La classique sauce italienne au bœuf

Carbonara classica 21 / 26
Guanciale (joue de porc), parmesan et œuf

Cacio e pepe 20 / 25
Pecorino, poivre noir, parmesan

Alle 5pi 20 / 25
Crème, sauce tomate, parmesan, persil et poivre

Aglio e olio 18 / 23
Ail, piment rouge, tomates cerises et huile d'olive

Pomodoro / arrabbiata 18 / 23
Sauce tomate /
Sauce tomate au piment rouge

Sur demande, nous sommes heureux de vous servir des penne sans gluten

Actuel: nos **pâtes faites à la maison**, préparées avec de la semoule, de l'œuf et de l'eau - pour une texture parfaite et un goût authentique.

150 g CHF 3.10 / 1 kg CHF 18.-

Risotto al limone con gamberi 27 / 32
Risotto au citron avec crevettes géantes et roquette

Lasagne al forno 27
Le classique italien au bœuf haché

Crespelle ai funghi 24
Crêpes fourrées avec un mélange de champignons et ricotta, gratinées à la crème et parmesan

PASTA

Manzo 33 / 35
Tomates, mascarpone,
émincé de bœuf, truffe d'été

Sophia Loren 28 / 30
Tomates, mozzarella, jambon de Parme,
burratina et tomates datterini jaunes

Dello chef 27 / 29
Tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf,
roquette, parmesan, huile d'olive truffée

Bettina 27 / 29
Tomates, mozzarella, mascarpone, jambon
de Parme, aubergines, oignons

Salsiccia e friarielli 24 / 26
Tomates, mozzarella, friarielli
(brocoli-rave), salsiccia

Salmone 24 / 26
Tomates, saumon fumé, mascarpone,
roquette

Bufalina 22 / 24
Tomates, mozzarella de buffle, tomates
fraîches marinées, basilic et poivre

4 formaggi (bianca) 22 / 24
Mozzarella, pecorino, gorgonzola, taleggio

Angelo 22 / 24
Tomates, mozzarella, lard, œuf, oignons

Quattro stagioni 22 / 24
Tomates, mozzarella, jambon,
champignons frais, artichauts, olives

Spinaci e gorgonzola 22 / 24
Tomates, mozzarella, épinards,
gorgonzola

Ortolana 20 / 22
Tomates, mozzarella, épinards,
champignons frais, zucchetti,
tomates cerises

Norma 19 / 21
Tomates, aubergines, ricotta,
basilic

Hawaii 19 / 21
Tomates, mozzarella, jambon, ananas

Al tonno 19 / 21
Tomates, mozzarella, thon, oignons, ail

Prosciutto e funghi 19 / 21
Tomates, mozzarella, jambon,
champignons frais

Prosciutto 18 / 20
Tomates, mozzarella, jambon

Diavolo 18 / 20
Tomates, mozzarella, salami piquant

Napoli 18 / 20
Tomates, mozzarella, câpres, anchois

Margherita 16 / 18
Tomates et mozzarella

Marinara 16 / 18
Tomates, ail, basilic

Vous pouvez également commander les pizzas avec:

- pâte à base de farine complète + 3.-

- une pâte sans gluten + 8.-

PIZZA

Tagliata di manzo con burro alle erbe 54

Côte de bœuf (200 g / IE) avec beurre aux herbes, épinards et pommes de terre au romarin

Ossobuco di vitello alla milanese al marsala 45

Osso buco de veau avec sauce marsala, gremolata et risotto au safran

Fegato di vitello alla veneziana 39

Foie de veau tranché (150 g) avec des oignons et risotto au safran et aux herbes fraîches

Filetti di triglia al pomodoro 38

Filets de sébaste (150 g) avec sauce aux tomates cerises et au basilic, tapenade d'olives, légumes-racines et tagliolini

Pesce persico fritto 33

Filets de perche frites avec sauce tartare, épinards et pommes de terre

Tous les plats de viande et de poisson peuvent également être commandés avec une salade riche comme garniture.

Choisissez entre la vinaigrette maison et la vinaigrette balsamique

Si vous souffrez d'une intolérance ou d'une allergie alimentaire, veuillez informer nos employés, ils seront heureux de vous fournir des informations détaillées.

Origine de la viande, du poisson et du pain: voir dernière page

Tous les prix sont en francs suisses, y compris la TVA.

Dolci italiani

Vin Santo e cantuccini 17.50

Un verre de Vin Santo del Chianti DOC avec une portion de cantuccini

Cannoli siciliani al pistacchio 16

Cannoli siciliens fourré à la crème de ricotta et pistache et de pistaches hachées

Babà napoletano al rum 15.50

Babà au rhum napolitain avec crème à la vanille et compote de fruits de saison

Tiramisù "Osteria" 14

Tiramisù fait à la maison

Torta al cioccolato 14

Gâteau au chocolat tiède avec crème glacée fior di latte et crème fouettée

Panna cotta 13

Panna cotta faite à la maison avec compote de fruits de saison

Sauf déclaration contraire, les dispositions suivantes s'appliquent:

Viande

- Bœuf: Suisse
- Veau: Suisse
- Poulet: Suisse
- Bacon: Suisse
- Salsiccia: Suisse
- Charcuterie (lardo, guanciale, jambon de Parme, pancetta, salami, strolghino, coppa, bresaola, mortadelle): Italie

Poissons et fruits de mer

- Filets de perche à la zurichoise: Europe Eaux intérieures, FAO 05
- Sébaste: Océan Pacifique Ouest, FAO 71
- Thon: Océan Pacifique Ouest, FAO 71
- Thon "Tonno vitellato": Océan Indien occidental, FAO 51
- Saumon fumé: Norvège, élevage
- Crevettes géantes (Black Tiger): Vietnam, élevage sauvage
- Crevettes: Vietnam, élevage
- Homard: Atlantique Nord-Ouest, FAO 21
- Anchois: Atlantique Nord-Est, FAO 27 / Mer Cantabrique, FAO 27
- Poulpe: Méditerranée et mer Noire, FAO 37
- Calamars: Atlantique Sud-Ouest, FAO 41
- Poulpe "Moscardini": Méditerranée et mer Noire, FAO 37 / Océan Pacifique occidental, FAO 71
- Espadon : Atlantique Centre-Est, FAO 34 / Océan Indien Ouest, FAO 51 / Océan Pacifique Ouest, FAO 71

Truffes

- Truffes d'été: Tuber Aestivum

Pain et produits de boulangerie fine

- Pâte à pizza / pâte à pizza complète: Suisse, fabrication propre
- Pâte à pizza sans gluten: Italie
- Baguette au romarin: Suisse, boulangerie Knobel Altendorf SZ
- Bruschette: Suisse
- Petits pains sans gluten: Suisse
- Gâteau au chocolat: Suisse
- Babà au rhum: Italie

INDICAZIONE D'ORIGINE