



### Vellutata di fave e piselli

13

Soupe aux fèves, petits pois  
et croûtons

### Bruschette con crema di pecorino, fave e speck

3 Stück / 15

Bruschette à la crème de pecorino,  
aux fèves, au lard et à la menthe fraîche

### Insalata primavera

18 / 26

Salade d'asperges vertes, épinards,  
tomates cerises, perles de mozzarella,  
sésame et menthe fraîche

### Fusilli primavera

24 / 29

Fusilli faits à la maison avec des asperges  
vertes, fèves, courgettes, poireaux  
et stracciatella de burrata

### Risotto carciofi, salsiccia e scamorza affumicata

26 / 31

Risotto aux artichauts, salsiccia,  
scamorza fumée et parmesan

### Pizza asparagi e prosciutto crudo (bianca)

29 / 31

Mozzarella, asperges vertes, mascarpone,  
tomates cerises marinées  
et jambon de Parme

<b>Piatto di salumi choix de 3 ou 5 sortes</b>	<b>24 / 39</b>	<b>Tris di bruschette</b>	<b>3 pièces / 12</b>
Charcuterie italienne - notre recommandation: 3 sortes sont convients pour 2-3 personnes comme entrée, 5 sortes pour 4-5 personnes.		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	
Choisissez vos sortes: Strolghino di Zibello / Pancetta di Zibello / Coppa di Zibello / Bresaola / Prosciutto di Parma DOP / Salami Spianata Calabra / Salami Milano / Mortadella		<b>Insalata caprese</b>	
		Salade de tomates avec basilic et	
		- mozzarella de buffle	<b>17</b>
		- burratina	<b>19</b>
<b>Prosciutto di Parma</b>	<b>19</b>	<b>Insalata mista</b>	<b>14</b>
Jambon de Parme en fines tranches (IT, 80 g, affiné pendant 24 mois)		Salade mélangée *	
<b>Antipasto misto</b>	<b>20 / 28</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>12</b>
Légumes grillés, burratina, parmesan, olives et caponata		Salade verte *	
<b>Tatar di manzo</b>	<b>28 / 38</b>	* Avec vinaigrette maison ou vinaigrette balsamique	
Le tartare méditerranéen avec baguette et tapenade d'olives		<b>Crema di pomodoro al basilico</b>	<b>13</b>
<b>Carpaccio di manzo</b>	<b>25 / 35</b>	Soupe de tomates au basilic avec crème fouettée	
Carpaccio de bœuf bio avec roquette, copeaux de parmesan et pane carasau (pain sarde)			



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

# TAGLIERE

Vous avez le choix: spaghetti  
ou fusilli faits 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 21/26

Lard, 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

**Negozio:** Vous souhaitez également déguster les olives de l'apéritif à la maison? Ou acheter un souvenir pour la prochaine invitation? Vous pouvez acheter les produits et les vins italiens typiques que vous voyez ici dans le restaurant sur les étagères et sur les caisses en bois à des conditions avantageuses. Liste des produits:



Risotto al limone 27/32  
con gamberoni e rucola

Risotto au citron avec crevettes géantes  
et roquette

Lasagne al forno 27

Le classique italien au bœuf haché

Crespelle con asparagi e piselli 24

Crêpes fourrées aux asperges vertes,  
petits pois et ricotta, nappées de sauce  
à la crème et gratinées au parmesan

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

**PASTA**

<b>Focaccia Domenico</b>	23	<b>Quattro stagioni</b>	22 / 24
Oignons sautés, olives Taggiasca, tomates cerises, straciatella de burrata		Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, artichauts, olives	
<b>Manzo</b>	33 / 35	<b>Calzone</b>	21 / 23
Tomates, mascarpone, émincé de bœuf (CH), truffe d'été		Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais	
<b>Sophia Loren</b>	28 / 30	<b>Ortolana</b>	20 / 22
Tomates, mozzarella, jambon de Parme, burratina et tomates datterini jaunes		Tomates, mozzarella, épinards, champignons frais, zucchini, tomates cerises	
<b>Gamberi e rucola (bianca)</b>	27 / 29	<b>Hawaii</b>	19 / 21
Tomates cerises, mozzarella, crevettes géantes, mascarpone, roquette		Tomates, mozzarella, jambon, ananas	
<b>Dello chef</b>	27 / 29	<b>Al tonno</b>	19 / 21
Tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, huile de truffe		Tomates, mozzarella, thon, oignons, ail	
<b>Bettina</b>	27 / 29	<b>Prosciutto e funghi</b>	19 / 21
Tomates, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, aubergines, oignons		Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais	
<b>Salmone</b>	24 / 26	<b>Prosciutto</b>	18 / 20
Tomates, saumon fumé, mascarpone, roquette		Tomates, mozzarella, jambon	
<b>Bufalina</b>	22 / 24	<b>Diavolo</b>	18 / 20
Tomates, mozzarella de buffle, tomates fraîches marinées, basilic et poivre		Tomates, mozzarella, salami piquant	
<b>Bufala (bianca)</b>	22 / 24	<b>Napoli</b>	18 / 20
Mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic, huile d'olive		Tomates, mozzarella, câpres, anchois	
<b>4 formaggi (bianca)</b>	22 / 24	<b>Ai funghi</b>	17 / 19
Mozzarella, pecorino, gorgonzola, taleggio		Tomates, mozzarella, champignons frais	
<b>Angelo</b>	22 / 24	<b>Margherita</b>	16 / 18
Tomates, mozzarella, lard, œuf, oignons		Tomates et mozzarella	
		<b>Vous pouvez également commander les pizzas avec:</b>	
		- 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, pommes de terre au romarin et épinards

**Guancia di manzo brasata  
al marsala** 47

Joues de bœuf braisées avec sauce marsala, risotto au vin blanc et ragoût d'asperges et de tomates cerises

**Bistecca di maiale** 36

Steak de porc d'alpage des Grisons (200 g) avec oignons rouges caramélisés et sauce marsala, tagliolini et ragoût d'asperges et de tomates cerises

**Fegato di vitello alla Veneziana** 39

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

**Filetto di branzino  
alla mediterranea** 42

Filet de loup de mer (env. 160 g) avec une sauce méditerranéenne aux herbes, olives Taggiasca, tagliolini et ragoût d'asperges et de tomates cerises

**Pesce persico fritto** 33

Filets de perche frites avec sauce tartare, pommes de terre à l'eau et épinards

**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.

## Dolci italiani

**Vin Santo e cantuccini** 17.50

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

**Brioscia col tuppò** 15

Brioche fourrée avec 2 boules de crème glacée de votre choix et crème fouettée

**Tortino** 14.50

**con crema alla vaniglia e fragole**

Tartelette avec crème à la vanille, compote de fraises et fraises fraîches

**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 fraises

Sauf déclaration contraire, les dispositions suivantes s'appliquent:

Bœuf, veau, poulet, porc: Suisse / Jambon de Parme, pancetta, salami: Italie / Loup de mer: Grèce / Perche: Allemagne / Lotte: Islande / Anchois: Maroc / Crevettes géantes: Vietnam / Saumon: Norvège / Homard: USA / Thon: Thaïlande //

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