



- | | | | |
|--|--------------------|--|----------------|
| Tonno vitellato | 29 / 37 | Pasta pesce spada e melanzane | 25 / 30 |
| Geräucherter Thunfisch mit Kalbfleischsauce und Kapernpulver | | Pasta mit Schwertfisch, Auberginen, Cherrytomatensauce und frischer Minze | |
| Bruschette con lardo, stracciatella, olive e alicie | 3 Stk. / 18 | Risotto con crema di peperoni, gamberetti e salame piccante | 28 / 33 |
| Bruschette mit Lardo, Stracciatella von der Burrata, Taggiasca-Oliven und Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer | | Risotto mit Peperonicrème, Crevetten, Stracciatella von der Burrata, knuspriger scharfer Salami und Kapernpulver | |
| Zuppa di fave e gamberetti | 15 | Pizza saporita (bianca) | 28 / 30 |
| Saubohnensuppe mit Crevetten und Bruschetta mit Knoblauch | | Mozzarella, geräucherter frischer Provola, halbtrocknete gelbe Cherrytomaten, Salsiccia und Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer | |
| Pasta al sugo di moscardini e polpo verace con guanciale | 27 / 32 | | |
| Pasta mit Oktopus an Tomatensauce und knusprigem Guanciale | | | |

PESCATORE & MACELLAIO

Piatto di salumi 24 / 39
3 oder 5 Sorten nach Wahl

Italienischer Aufschnitt –
Unsere Empfehlung: 3 Sorten sind
passend für 2–3 Personen zur Vorspeise,
5 Sorten für 4–5 Personen.

Wählen Sie Ihre Sorten aus:
Strolghino di Zibello / Pancetta di Zibello /
Coppa di Zibello / Bresaola / Prosciutto di
Parma DOP / Salami Spianata Calabria /
Salami Milano / Mortadella

Prosciutto di Parma 19

Fein aufgeschnittener Parmaschinken
(IT, 80g, 24 Monate gereift)

Antipasto misto 20 / 28

Grilliertes Gemüse, Burratina,
Parmesan, Oliven und Caponata

Tatar di manzo 28 / 38

Das mediterrane Bio-Rindstatar
mit Baguette und Oliven-Tapenade

Carpaccio di manzo 25 / 35

Rindscarpaccio mit Rucola,
Parmesanspänen und Pane Carasau
(sardisches Brot)

Tris di bruschette 3 Stück / 12

Dreierlei Bruschette nach Wahl:
- "Der Klassiker" mit Tomaten, Knoblauch
und Basilikum
- Eingelegte Auberginen mit Minze, Knoblauch
- Pancetta mit Tomatenpesto
- Parmaschinken, Petersilie, Thymian

Insalata caprese

Tomatensalat mit Basilikum und
- Büffelmozzarella 17
- Burratina 19

Insalata mista 14

Gemischter Salat *

Insalata verde 12

Grüner Salat *

* Wählen Sie zwischen Hausdressing
und Balsamico Dressing

Crema di pomodoro al basilico 13

Tomatencremesuppe mit Basilikum
und Schlagrahm

 Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage
glutenfreies Brot

TAGLIERE

Sie haben die Wahl: Spaghetti oder hausgemachte Pasta

"Osteria Vista" 25 / 30

Riesencrevetten und Hummerrahmsauce

Pollo e funghi 22 / 27

Poulet und Champignonrahmsauce

Con ragù alla bolognese 21 / 26

Die klassische italienische Fleischsauce mit Rindshackfleisch

Carbonara classica 21 / 26

Guanciale (Schweinebacke),
Parmesan und Ei

Cacio e pepe 20 / 25

Pecorino, schwarzer Pfeffer, Parmesan

Alle 5pi 20 / 25

Rahm, Tomatensauce, Parmesan,
Petersilie und Pfeffer

Aaglio e olio 18 / 23

Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten
und Olivenöl

Pomodoro / arrabbiata 18 / 23

Tomatensauce /
Tomatensauce mit Peperoncini

Jetzt erhältlich in
unserem Negozio:

Unsere **hausgemachte Pasta**,
zubereitet aus
Hartweizengriess,
Ei und Wasser –
für den perfekten
Biss und authentischen
Geschmack.

150 g CHF 3.10 /
1 kg CHF 18.-



Risotto al limone con gamberi 27 / 32

Zitronenrisotto mit Riesencrevetten
und Rucola

Lasagne al forno 27

Der Klassiker mit Rindshackfleisch

Crespelle ai funghi 24

Crêpes gefüllt mit gemischten Pilzen
und Ricotta, überbacken mit Rahm
und Parmesan

 Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage
glutenfreie Penne

PASTA/RISOTTO

Manzo	33 / 35	Ortolana	20 / 22
Tomaten, Mascarpone, Rindfleischstreifen, Sommertrüffel		Tomaten, Mozzarella, Spinat, frische Champignons, Zucchetti, Cherrytomaten	
Sophia Loren	28 / 30	Norma	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Burratina und gelbe Datterini Tomaten		Tomaten, Aubergine, Ricotta, Basilikum	
Dello chef	27 / 29	Hawaii	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan, getrüffeltes Olivenöl		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	
Bettina	27 / 29	Al tonno	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Aubergine, Zwiebeln		Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch	
Salsiccia e friarielli	24 / 26	Prosciutto e funghi	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Friarielli (Stängelkohl), Salsiccia		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons	
Salmone	24 / 26	Prosciutto	18 / 20
Tomaten, Rauchlachs, Mascarpone, Rucola		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	
Bufalina	22 / 24	Diavolo	18 / 20
Tomaten, Büffelmozzarella, marinierte frische Tomaten, Basilikum und Pfeffer		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
4 formaggi (bianca)	22 / 24	Napoli	18 / 20
Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola, Taleggio		Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	
Angelo	22 / 24	Margherita	16 / 18
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebeln		Tomaten und Mozzarella	
Quattro stagioni	22 / 24	Marinara	16 / 18
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven		Tomaten, Knoblauch, Basilikum	
Spinaci e gorgonzola	22 / 24	Sie können die Pizzen auch bestellen mit:	
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola		- Vollkornteig	+ 3.-
		- glutenfreiem Teig	+ 8.-

PIZZA

**Tagliata di manzo
con burro alle erbe** 54

Rindsentrecôte (200g/IE) mit Kräuterbutter,
Spinat und Rosmarinkartoffeln

**Ossobuco di vitello
alla milanese al marsala** 45

Kalbs-Ossobuco mit Marsalasauce,
Gremolata und Safranrisotto

Fegato di vitello alla veneziana 39

Geschnetzelte Kalbsleber (150 g)
mit Zwiebeln und Safranrisotto
mit frischen Kräutern

Filetti di triglia al pomodoro 38

Rotbarschfilets (150g) mit Cherrytomaten-
Basilikum-Sauce, Oliventapenade,
Wurzelgemüse und Tagliolini

Pesce persico fritto 33

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce,
Blattspinat und neuen Kartoffeln

**Alle Fleisch- und Fischgerichte können
Sie auch mit einem reichhaltigen Salat
als Beilage bestellen.**

Wählen Sie zwischen Hausdressing
und Balsamico Dressing

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz
oder Allergie leiden, informieren Sie bitte
unsere Mitarbeitenden, gerne geben sie
Ihnen detailliert Auskunft.

Herkunft Fleisch, Fisch und Brot:
siehe letzte Seite

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Dolci italiani

Vin Santo e cantuccini 17.50

Ein Glas Vin Santo del Chianti DOC
mit einer Portion Cantuccini

Cannoli siciliani al pistacchio 16

Sizilianische Cannoli gefüllt mit
Ricotta-Pistazien-Crème und
gehackten Pistazien

Babà napoletano al rum 15.50

Neapolitanisches Rum Babà
mit Vanillecrème und
saisonaalem Fruchtkompott

Tiramisù "Osteria" 14

Hausgemachtes Tiramisù

Torta al cioccolato 14

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Fior di latte Glacé und Rahm

Panna cotta 13

Hausgemachte Panna cotta
mit saisonalem Fruchtkompott

Falls nicht anders deklariert gilt:

Fleisch

- Rind: Schweiz
- Kalb: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Speck: Schweiz
- Salsiccia: Schweiz
- Wurstwaren (Lardo, Guanciale, Parmaschinken, Pancetta, Salami, Strolghino, Coppa, Bresaola, Mortadella): Italien

Fisch und Meeresfrüchte

- Eglifilets Zürcher Art: Europa Binnengewässer, FAO05
- Rotbarsch: Westlicher Pazifischer Ozean, FAO 71
- Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean, FAO 71
- Thunfisch "Tonno vitellato": Westlicher Indischer Ozean, FAO 51
- Raumlachs: Norwegen, Zucht
- Riesencrevetten (Black Tiger): Vietnam, Wildzucht
- Crevetten: Vietnam, Zucht
- Hummer: Nordwestatlantik, FAO 21
- Sardellen: Nordostatlantik, FAO 27 / Kantabrisches Meer, FAO 27
- Pulpo: Mittelmeer und schwarzes Meer, FAO 37
- Calamari: Südwestatlantik, FAO 41
- "Moscardini" Oktopus: Mittelmeer und Schwarzes Meer, FAO 37 / Westlicher Pazifischer Ozean, FAO 71
- Schwertfisch: Mittlerer Ostatlantik, FAO 34 / Westlicher Indischer Ozean, FAO 51 / Westlicher Pazifischer Ozean, FAO 71

Trüffel

- Sommertrüffel: Tuber Aestivum

Brot und Feinbackwaren

- Pizzateig / Vollkorn-Pizzateig: Schweiz, eigene Herstellung
- Glutenfreier Pizzateig: Italien
- Rosmarin-Baguette: Schweiz, Bäckerei Knobel Altendorf SZ
- Bruschette: Schweiz
- Glutenfreie Brötchen: Schweiz
- Schokoladenkuchen: Schweiz
- Rum Babà: Italien

INDICAZIONE D'ORIGINE