



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

Piatto di salumi choix de 3 ou 5 sortes	24 / 39	Tris di bruschette	3 pièces / 12
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		Insalata caprese	
		Salade de tomates avec basilic et - mozzarella de buffle	17
		- burratina	19
Prosciutto di Parma	19	Insalata mista	14
Jambon de Parme en fines tranches (IT, 80 g, affiné pendant 24 mois)		Salade mélangée *	
Antipasto misto	20 / 28	Insalata verde	12
Légumes grillés, burratina, parmesan, olives et caponata		Salade verte *	
Tatar di manzo	28 / 38	* Avec vinaigrette maison ou vinaigrette balsamique	
Le tartare méditerranéen avec baguette et tapenade d'olives		Crema di pomodoro al basilico	13
Carpaccio di manzo	25 / 35	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

Focaccia Domenico	23	Quattro stagioni	22 / 24
Oignons sautés, olives Taggiasca, tomates cerises, straciatella de burrata		Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, artichauts, olives	
Manzo	33 / 35	Calzone	21 / 23
Tomates, mascarpone, émincé de bœuf (CH), truffe d'été		Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais	
Sophia Loren	28 / 30	Ortolana	20 / 22
Tomates, mozzarella, jambon de Parme, burratina et tomates datterini jaunes		Tomates, mozzarella, épinards, champignons frais, zucchini, tomates cerises	
Gamberi e rucola (bianca)	27 / 29	Hawaii	19 / 21
Tomates cerises, mozzarella, crevettes géantes, mascarpone, roquette		Tomates, mozzarella, jambon, ananas	
Dello chef	27 / 29	Al tonno	19 / 21
Tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, huile de truffe		Tomates, mozzarella, thon, oignons, ail	
Bettina	27 / 29	Prosciutto e funghi	19 / 21
Tomates, mozzarella, mascarpone, jambon de Parme, aubergines, oignons		Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais	
Salmone	24 / 26	Prosciutto	18 / 20
Tomates, saumon fumé, mascarpone, roquette		Tomates, mozzarella, jambon	
Bufalina	22 / 24	Diavolo	18 / 20
Tomates, mozzarella de buffle, tomates fraîches marinées, basilic et poivre		Tomates, mozzarella, salami piquant	
Bufala (bianca)	22 / 24	Napoli	18 / 20
Mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic, huile d'olive		Tomates, mozzarella, câpres, anchois	
4 formaggi (bianca)	22 / 24	Ai funghi	17 / 19
Mozzarella, pecorino, gorgonzola, taleggio		Tomates, mozzarella, champignons frais	
Angelo	22 / 24	Margherita	16 / 18
Tomates, mozzarella, lard, œuf, oignons		Tomates et mozzarella	
		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, 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
con crema alla vaniglia e fragole** 14.50

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.