



OSTERIA La NONNA



Traditionnellement, c'est un espace pour boire un verre, on y servait du vin, puis quelques accompagnements.
« Osteria » vient du vieux français « oste » qui dérive du latin « hospite », hospitalité, hôte au français et aubergiste au début du XX^e siècle.

Run by innkeepers at the start of the 20th century, the "Osteria" was traditionally a place to eat, drink and be merry.
"Osteria" comes from the old French word «oste», which derives from the Latin «hospite», and which translates to the modern "hospitality".

APERITIVI

Caponata, pane all'aglio - melanzane, Cipolle, pomodori, olive verdi, capperi VGN	
Caponata, pain à l'ail - aubergines, oignons, tomates, olives vertes, câpres Caponata, garlic bread - aubergines, onion, tomatoes, green olives, capers	16.-
Parmigiano Rucola	
Parmigiano Roquette/Parmigiano Roquette salad	14.-
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi	
Jambon de Parme affiné 24 mois Parma Ham 24 month cured	19.-/28.-
Culatello di Zibello	
Jambon Cru de Zibello/Cured ham from Zibello	22.-/36.-

Tagliere della Nonna

Planche charcuterie et Gorgonzola au mascarpone Ham and mascarpone-Gorgonzola platter	22.-/32.-
<u>Porchetta</u>	Cochon de lait roulé et rôti aux herbes Suckling pig, rolled & roasted with herbs
<u>Bresaola della Valtellina</u>	Viande de bœuf séchée et salée Cured, salted beef
<u>Lardo d'Arnad</u>	Lard d'Arnad du Val d'Aoste affiné aux herbes des alpes Aosta valley lard with alpine herbs
<u>Speck</u>	Speck/Speck
<u>Gorgonzola al mascarpone</u>	Gorgonzola au mascarpone Gorgonzola with mascarpone

FOCACCIA

Alla Ligure	
La classique/The classic	5.-
Pane all'aglio	
Pain à l'ail rôti/Roasted garlic bread	6.-

ANTIPASTI

Burrata Lardo d'Arnad, castagne e miele di timo	
Burrata lard d'Arnad, châtaignes confites, miel au thym Burrata Arnad lard, confit chestnuts, honey with thyme	19.-
Burrata crema di broccoli, cipolla frita broccoli e olive Taggiasche VG	
Burrata crème de brocoli, oignons frits, fleurettes de brocoli et olives Taggiasche Burrata broccoli cream, fried onions, broccoli florets, Taggiasca olives	15.-
Bruschetta Caprese - mascarpone al basilico	
Bruschetta Caprese - Tomato cerise, mozzarella, mascarpone au basilic Caprese bruschetta, Cherry tomatoe, basil mascarpone	18.-
Insalata di polpo - olive, peperoni, patate	
Salade de poulpe - olives, poivrons, pommes de terre Octopus salad - olives, peppers, potatoes	19.-
Tonno Tonnato - Filetto di tonno, salsa al tonno e acciughe	
Tonno Tonnato - Filet de thon, sauce thon et anchois, Chanterelles/Tuna tonnato - Tuna filet, creamy tuna & anchovy sauce, Chanterelles mushrooms	25.-/35.-
Insalata Rucola e Parmigiano	
Salade roquette et Parmesan Rocket & Parmigiano salad	7.-
Asparagi alla Milanese - Asparagi saltati al burro, œuf parfait VG	
Asperges alla Milanaise - asperges poêlées au beurre, œuf parfait Asparagus Milanese - asparagus sautéed in butter, l'œuf parfait	16.-

PASTA E RISOTTO

Risotto alla Milanese – zafferano osso a midollo
 Risotto alla Milanaise – safran, os à moelle
 Risotto Milanese – saffron, bone marrow 26.-

Penne alla vodka, chips di pancetta
 Penne à la vodka et lard croustillant
 Vodka penne with crispy bacon 22.-

BIO Toutes nos pâtes fraîches sont faites « Maison », à base d'œufs et de farine issues de l'agriculture biologique.
 All our fresh pastas are homemade using organic eggs and flour

Pappardelle al ragù di Cinghiale
 Pappardelle au ragoût de sanglier
 Pappardelle with wild boar ragout 25.-

Tagliolini – Stracciatella, tartare di gamberi
 Tagliolini – Stracciatella, tartare de gambas
 Taglioni – Stracciatella, gambas tartar 28.-

BAMBINI

Milanese bambino e broccoli
 Milanaise de poulet, brocolis
 Chicken Milanese, broccoli 19.-

Penne al pomodoro **BIO**
 Penne (bio) à la sauce tomate
 Penne (organic), tomato sauce 10.-

SECONDI PIATTI

Branzino all'acqua pazza (20 min de cuisson)
 Bar rôti entier – pommes de terre grenailles, tomates cerises/Whole roasted seabass – grenaille potatoes, cherry tomatoes 38.-

Cotoletta alla Milanese 300g, salsa al pomodoro
 Côte de veau à la Milanaise, sauce tomate.
 Accompagnement au choix
 Veal chop Milanese, tomato sauce. Side to order 54.-

Tartare di manzo all'italiana e patatine fritte-
 pomodori secchi, parmigiano, capperi,
 tuorlo d'uovo confit
 Tartare de bœuf à l'italienne et frites – tomates séchées,
 parmesan, câpres, jaune d'œufs confits, pignons de pin
 Italian-style beef tartar & fries – sundried tomatoes,
 Parmigiano, capers, confit egg yolk, pine nuts 37.-

Tagliata di manzo, rucola e Parmigiano,
 patatine fritte
 Tagliata de bœuf, roquette et parmesan, frites
 Beef tagliata, rocket and Parmigiano, fries 42.-

Melanzane alla Parmigiana – melanzane,
 pomodori, Parmigiano, mozzarella **VG**
 Aubergine Parmigiana – aubergines, tomates, parmesan,
 mozzarella
 Aubergines alla Parmigiana – aubergines, tomates,
 Parmigiano, mozzarella 28.-

CONTORNI

Broccoli, aglio, olio e mandorle tostate **VGN**
 Brocolis sautés, ail et amandes grillées/sauteed broccoli, garlic and grilled almonds 5.-

Patatine Fritte **VGN**
 Frites/Fries 5.-

Polenta al mascarpone **VGN**
 Polenta au mascarpone/Polenta with mascarpone 5.-

Purè di zucca, nocciole torrefatte **VGN**
 Purée de courge, noisettes torréfiées, huile de noisette/Pumpkin puree, roasted hazelnuts, hazelnuts oil 5.-