



OSTERIA La NONNA



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

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

APERITIVI

Nodino di mozzarella di bufala « Russo »,
diping pesto rosso, pane carasau **VG**
Tresse de mozzarella di Bufala Russo, sauce pesto rosso,
pain carasau/Knot of mozzarella di bufala Russo, pesto
rosso sauce, carasau bread 13.-

Fritto di calamari e cipolla rossa in agrodolce,
maionese bianca all'aglio rosa
Friture de calamars, oignon rouge aigre doux,
mayonnaise à l'ail rose/Deep fried calamari, sweet and
sour red onions, pink garlic mayonnaise 21.-

Tartare di manzo Svizzero, maionese al rafano,
Tartare de bœuf Suisse, mayonnaise au raifort
Swiss beef tartare, horseradish mayonnaise 18.-

Scampi marinati al limone e tamarindo, n'duia
Calabrese, pannelle palermitane (3 pièces)
Langoustines marinées au citron et tamarin, n'duia
Calabrese, galette de pois chiches 25.-
Marinated langoustine with lemon and tamarind, n'duia
Calabrese, chickpea fritter

Prociutto culatello di Zibello DOP 100 gr
Jambon cru culatello di Zibello DOP 100 gr
Fine-cured culatello di Zibello DOP 100 gr 24.-

DECLINATION BURRATA

Burrata vestita d'inverno **VG**
Burrata, ventricina Calabrese, cédra, chips de pain de
Altamura, oignons cebettes/Burrata, Calabrian ventricina,
citron, Altamura bread crisps, spring onions 19.-

Stracciatella **VG**
Stracciatella, fleur de sel de Bex, huile d'olive extra vierge bio
de Sicile, toasts de pain grillés/Stracciatella, fleur de sel from
Bex, Sicilian organic extra virgin olive oil, toasted bread 13.-

FOCACCIA

Alla Ligure
La classique/The classic 5.-

TAGLIERE DELLA NONNA

Planche de charcuterie et Gorgonzola au mascarpone 24.-/34.-
Platter of charcuterie and mascarpone Gorgonzola

Mortadella "Renzini" di Mortadelle "Renzini" de sanglier à la
cinghiale al tartufo nero truffe noire
Black truffle boar "Renzini" mortadella

Salame finocchiona Saucisson aux graines de fenouil Negrini IGP
Negrini IGP Salami with Negrini IGP fennel grains

Coppa di Modena Coppa de Modène DOP
DOP Coppa from Modena DOP

Prosciutto di Parma Jambon de Parme DOP
DOP Parma ham DOP

Guanciale di maiale Joue de porc noir de Sicile
nero di Sicilia Sicilian black pork cheek

Gorgonzola Gorgonzola au mascarpone
al mascarpone Mascarpone Gorgonzola

ANTIPASTI

La zuppa arancione vegana dello chef **VGN**
Soupe de courge, muscade, carotte, curcuma, mandarine,
gingembre, pain de seigle, pousse d'épinard 18.-
Chef Andrea's squash soup, nutmeg, carrot, turmeric,
mandarin, ginger, rye bread, baby leaf spinach

Armonia d'insalata di stagione **VGN** **SG**
Jeunes pousses de salade, fruits de saison, graines, spiruline
bio, gingembre, vinaigrette aux figues de Barbarie 16.-
Baby leaf salad, seasonal fruits, grains, organic spirulina,
ginger, prickly pear vinaigrette

Carpaccio d'ombrina tutto siciliano **SG**
Carpaccio de maigre, mandarine bio de Sicile, amandes,
chocolat rapé de Modica, oignon frais, olives noire taggiasca 26.-
Stone bass carpaccio, organic Sicilian mandarin, almonds,
grated Modica chocolate, fresh onions, black Taggiasca olives

Terrina di foie gras agli agrumi del sud
Terrine de foie gras, pain d'épices et agrumes 32.-
Foie gras terrine, gingerbread, citrus fruits

PASTA FATTA IN CASA BIO

Tortiglioni alla puttanesca

Tortiglioni, sauce tomate "pelati strianese", câpres de Salina, ail rose, piment, anchois, olives noires de Gaeta 25.-
Tortiglioni, peeled Strianese tomato sauce, Salina's capers, pink garlic, chili, anchovy, black olives from Gaeta

Calamarata di Gragnano come la fanno in Puglia

Saucisse de porc Suisse, brocoli rave, ail, huile d'olive, olives noires, poutargue, stracciatella, piment rouge 29.-
Swiss pork sausage, broccoli rabe, garlic, olive oil, black olives, bottarga, stracciatella, red chili

Ravioloni al castelmagno e funghi di bosco

Ravioloni farcis au castelmagno (fromage de vache), emulsion de champignons, salade d'herbes, jus de viande 32.-
Ravioloni stuffed with Castelmagno (cow cheese), wild mushroom emulsion, herb salad, meat jus

Spaghetti "chitarra" al tartufo nero d'Italia

Spaghettis "chitarra" à la truffe noire d'Italie, espuma de Grana Padano/Spaghetti alla chitarra with Italian black truffle, Grana Padano espuma 49.-

Spaghetti "chitarra" al tartufo bianco d'Alba

Spaghettis "chitarra" à la truffe blanche d'Alba, espuma de Grana Padano/Spaghetti alla chitarra with Alba white truffle, Grana Padano espuma 68.-

SECONDI PIATTI

Manzo alla pizzaiola

Pavé de bœuf suisse rôti « servi comme une pizza », sauce pizzaiola, tomates, ail, origan de Pantelleria, petite pizza frita 48.-
Pavé of roasted Swiss beef "served like a pizza", pizzaiola sauce, tomatoes, garlic, Pantelleria oregano

La faraona in saltimbocca

Ballottine de suprêmes de pintade, jambon cru de Parme DOP, sauge, gnocchis de Rôme gratinés 39.-
Guinea fowl saltimbocca, Parma ham DOP, sage, browned gnocchi from Roma

Couscous di pesce come a Trapani SG

Sélection de poissons (loup, lotte, calamars, moules) mijoté dans un bouillon de légumes aux épices siciliennes et marocaines, semoule bio/seafood medley (seabas, monkfish, calamari, mussels) stewed in a vegetable broth with Sicilian and Moroccan spices, organic couscous 45.-

Orzotto vegano VGN

Orge bio des Grisons façon risotto, purée de courge potimarron, noisettes torréfiées 32.-
Organic pearl barley from Grisons (like a risotto), Hokkaido squash purée, roasted hazelnuts

I PIATTI DELLA NONNA "À PARTAGER"

Big Famiglia, 1 kg di mozzarella fresca

di Napoli VG SG Nature 100.-
"Big Family", 1 kg de mozzarella fraîche de Naples Tartufo (15 g) 145.-
"Big Family", 1 kg of fresh mozzarella from Naples

Carpaccio di manzo come ama lo Chef

Carpaccio de boeuf, puntarelle, bagna cauda (sauce à base d'huile d'olive extra vierge, ail rose, anchois et piment), stracciatella, croustons de pain grillés 90.-
Beef carpaccio, puntarelle (chicory), bagna cauda (sauce with extra virgin olive oil, pink garlic, anchovy and chili), stracciatella, grilled bread croutons Tartufo (15 g) 135.-

Costata di manzo 1 Kg 2/3 pers SG

Côte de bœuf Suisse racie 3 semaines sur os, pommes de terre grenailles rôties, caponata d'hiver, sauce béarnaise et poivre vert/Swiss prime beef rib, matured on the bone for 21 days, roasted grenaille potatoes, winter vegetables caponata, bearnaise sauce and green pepper 165.-

BAMBINI

Penne Alfetra bio al pomodoro VGN

Penne Alfetra bio et sauce tomate 12.-
Organic penne Alfetra and tomato sauce

Milanese di pollo

Milanaise de filet de poulet, légumes et frites 18.-
Chicken fillet Milanese, vegetables and fries

Perce del giorno SG

Poisson du jour, légumes et frites 18.-
Catch of the day, vegetables and fries

CONTORNI

Caponata Di Verdure VGN SG

Caponata de légumes d'hiver, choux fleur, courge, raisins secs mijotés au vin rouge/Winter vegetable caponata, cauliflower, squash, raisins, stewed in red wine 9.-

Patatine Fritte VGN

Frites/Fries 7.-

Valeriana, olio E.V.O. sale e aceto balsamico

Invecchiato IGP VGN SG Salade de mâche, Parmiggiano Reggiano, sel, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique Invecchiato IGP 9.-
Lamb's lettuce salad, Parmiggiano Reggiano, salt, extra virgin olive oil, Invecchiato IGP balsamic vinegar

BUFFET DE DOLCI

Assiette de dessert/selection of desserts

14.-

Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toutes questions sur vos allergies alimentaires/On request, our staff will gladly inform you about the ingredients present in our dishes

BIO BIO/ORGANIC

VG VÉGÉTARIEN/VEGETARIAN

VGN VÉGAN/VEGAN

SG SANS GLUTEN/GLUTEN FREE