



OSTERIA La NONNA



« Osteria » vient du vieux français « ote » qui dérive du latin « hospite », hospitalité, hôte au français et aubergiste 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 «ote», 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.

ANTIPASTI ENTRÉES /STARTERS

Tagliere della Nonna

Planche de charcuterie, gorgonzola, et légumes marinés 26.-/36.-
Platter of charcuterie, gorgonzola and marinated vegetables

Mortadelle "Renzini" de sanglier à la truffe noire

Black truffle boar "Renzini" mortadella

Saucisson aux graines de fenouil Negrini IGP

Salami with Negrini IGP fennel grains

Coppa de Modène DOP/Coppa from Modena DOP

Jambon de Parme DOP 24 mois

24 month Parma ham DOP

Gorgonzola au mascarpone

Mascarpone Gorgonzola

Légumes de saison grillés et marinés

Marinated grilled seasonal vegetables

Insalata d'estate

Jeunes pousses de salade, fruits et légumes de saison, poudre bio de curcuma et gingembre, mélange de graines bio, vinaigre aux figues de Barbarie

16.-

Baby leaf salad, seasonal fruits and vegetables, organic turmeric and ginger powder, organic grains mix, prickly pear vinaigrette

Insalata di Polpo

Salade de poulpe, tomates cerises, persil, huile d'olive extra vierge bio de Sicile, citron et pain carasau

19.-

Octopus salad, cherry tomatoes, parsley, Sicilian organic extra virgin olive oil, lemon and carasau bread

Carpaccio di gambero rosso de Sicile

Carpaccio de gambas rouge, suprêmes d'orange, oignon, huile d'olive, citron et olives noires taggiasca

30.-

Red gambas carpaccio, orange supreme, onion, olive oil, lemon and Taggiasca black olives

Tartare di Vitello Suisse

Tartare de veau à la méditerranéenne, toasts de pain grillé
Mediterranean veal tartar, grilled bread toasts

22.-

FOCACCIA

Alla Ligure

La classique/The classic

5.-

I PIATTI DELLA NONNA DA CONDIVIDERE

PLAT À PARTAGER/PLATE TO SHARE

Carpaccio di Manzo

Entrée à partir de 3 pers/ Plat 2 pers

Carpaccio de boeuf, tomates multicolores, stracciatella, perles de balsamique et feuilles de roquette

70.-

Beef carpaccio, rainbow tomatoes, stracciatella, balsamic beads and rocket salad

Prosciutto Crudo de Parme 24 mois I2Og

Jambon de Parme 24 mois

24 months matured Parma ham

24.-

Arancinetti Sicilianiani (5 pièces)

Arancinetti de riz à la Sicilienne

Sicilian rice Arancinetti

18.-

Il Fritto Misto

Friture de gambas et calamars, mayonnaise à l'ail et citron

Deep fried gambas and calamari, garlic mayonnaise and lemon

24.-

Stracciatella

Stracciatella, fleur de sel de Bex, huile d'olive extra vierge bio de Sicile, toasts de pain grillés

14.-

Stracciatella, fleur de sel from Bex, Sicilian organic extra virgin olive oil, toasted bread

Burrata Pugliese al gusto e sapore di un peperone rosso

Burrata Pugliese, poivron rouge confit, oignon, menthe, basilic, crumble de pain

19.-

Pugliese Burrata, red pepper confit, onion, mint, basil, bread crumble

SECONDI PIATTI
PLAT PRINCIPAL/MAIN COURSE**La Cotoletta di Manzo alla Palermitana**

Entrecôte de bœuf parisienne à la plancha, chapelure à base de pain томатé, origan ail, parmesan, servie avec mélange de jeunes pousses de salade et frites

Parisian beef entrecote grilled «à la plancha», breadcrumbs with tomato, oregano, garlic, parmesan, served with baby leaf salad and fries

49.-

La classica Tagliata di Manzo

Entrecôte de bœuf parisienne, roquette, Parmigiano Reggiano 24 mois, vinaigre de cerise et frites

Sliced Parisian beef entrecote, rocket salad, 24 months Parmigiano Reggiano, cherry vinegar and fries

39.-

Pesce spada al sapore di Trapani

Espadon grillé à la plancha, taboulé bio, concombre, tomates, oignon, herbes, pesto trapanese, ail, ricotta, et amandes

Swordfish a la plancha, organic tabbouleh, cucumber, tomatoes, onion, herbs, Trapanese pesto, garlic, ricotta and almonds

46.-

La Pappa Toscana e anche Vegana

Concassé de tomates, ail, oignon, basilic, mijoté avec des croûtons de pain, feuilles de roquette

Crushed tomatoes, garlic, onion, basil, stewed with bread crouton, rocket salad

27.-

Tartare di Vitello Suisse

Tartare de veau à la méditerranéenne, toasts de pain grillés et frites

Mediterranean veal tartar, grilled bread toasts and fries

42.-

BUFFET DE DOLCI
BUFFET DE DESSERT/DESSERT BUFFET**Buffet de dolci** Assiette de dessert/Dessert plate

14.-

PASTA FATTA IN CASA BIO
PÂTES FRAÎCHES MAISON/HOMEMADE FRESH PASTA**Tortiglioni alla vecchia Taormina**

Tortiglioni, sauce tomate « Strianese », courgette, aubergine, ail, basilic

Tortiglioni, « Strianese » tomato sauce, zucchini, aubergine, garlic, basil

25.-

Spaghetti all'escabece e scampi marinati

Spaghetti, courgette, menthe, ail, ricotta citronnée, langoustines marinées

Spaghetti, zucchini, mint, garlic, lemon ricotta, marinated langoustines

36.-

Penne Alfetra alla Boscaiola

Penne, champignons, crème, ail, oignon

Penne, mushrooms, cream, garlic, onion

30.-

BAMBINI
ENFANTS/KIDS**Penne Alfetra bio al pomodoro**

Penne Alfetra bio et sauce tomate

Organic penne Alfetra and tomato sauce

12.-

Milanese di pollo

Milanaise de filet de poulet, brocolis et frites

Chicken fillet Milanese, broccoli and fries

18.-

Pesce del giorno

Poisson du jour, brocolis et frites

Catch of the day, broccoli and fries

18.-

CONTORNI
ACCOMPAGNEMENT /SIDES**Rucola e Parmigiano 18 mois**

Salade de roquette, parmesan Reggiano, huile extra vierge bio, vinaigre balsamique à la cerise

Rocket salad, Parmigiano Reggiano, organic extra virgin olive oil, Invecchiato IGP cherry balsamic vinegar

9.-

Patatine Fritte

Frites/Fries

9.-

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