

OSTERIA
La
NONNA
CUISINE TRADITIONNELLE ITALIENNE

EVENTI

TOUS LES MIDIS / EVERY LUNCH

salade + plat du jour / salad + dish of the day **22.-**

ou FORMULE /3 COURSE - salade + plat du jour + dessert + café **29.-**

TOUS LES MERCREDIS / EVERY WEDNESDAYS

Happy Hour à partir de / from 17h30 + PASTA à volonté / all you can eat - 19h/21h30 **26.-**

TOUS LES JEUDIS / EVERY THURSDAYS

Backgammon ou Echecs - Backgammon or Chess

**** LA CHASSE**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT / STARTER + MAIN + DESSERT

Poêlée de chanterelles + paccheri aux joues de sanglier + Dessert **59.-**
Panfried chanterelles + paccheri with Red wine wild boar cheek + dessert

Poêlée de chanterelles + selle de chevreuil + Dessert **79.-**
Panfried chanterelles + saddle of venison + dessert

MENU

TAGLIERE DELLA NONNA

26.- / 36.-

Mortadelle de sanglier à la truffe noire, coppa, saucisson au fenouil, jambon de Parme, gorgonzola-mascarpone & légumes grillés
Black truffle mortadella, Coppa, Fennel seed boar sausage, Parma ham, Gorgonzola-mascarpone & grilled vegetables

DECLINATION BURRATA

STRACCIATELLA 14.- 

Fleur de sel, huile d'olive, toasts
Flower of salt, olive oil and toasts

BURRATA D'AUTUNNO 19.-  

Courge muscade, graines de courge, châtaignes
Pumpkin squash and pumpkin seed, chestnuts

FOCCACIA

ARTISANALE 5.- 

tomate & romarin
Artisanal - tomato & rosemary

ANTIPASTI ENTRÉE / STARTER

ARANCINETTI (5 PIÈCES) 18.- 

Boulettes de risotto frites aux 4 fromages
Fried rice balls stuffed with 4 cheeses

FRITTO MISTO 24.-

Friture de calamars et gambas, mayonnaise à l'ail, citron
Deep fried calamari and gambas, garlic mayonnaise, lemon

**** L'UOVO AL SAPORE DI FUNGO 26.-** 

Poêlée de chanterelles, oeuf poché, échalotte, ciboulette, persil plat, myrtilles, es puma de champignons
Panfried chanterelles, poched egg, shallot, chives, flat leaf parsley, blueberries, mushrooms espuma

INSALATA D'AUTUNNO 17.-  

Mesclun de salade, figue noire, mélange de graines bio, Pecorino Romano DOP, jambon de Parme
Salad mixed, black fig, organic grains mix, Pecorino Romano DOP, Parma ham

INSALATA DI POLPO 19.-

Salade de poulpe, tomates cerises, persil, huile d'olive extra vierge bio de Sicile, citron et pain carasau
Octopus salad, cherry tomatoes, parsley, Sicilian organic extra verni bolide oil, lemon and carasau bread

BAMBINI ENFANTS / KIDS

MILANESE DI POLLO 18.-

Filet de poulet pané, brocolis, frites
*Breadcrumbs chicken fillet,
broccoli, fries*

PENNE AL POMODORO 12.-

Penne Alfreta bio à la sauce tomate
Organic penne Alfetra with tomato sauce

PESCE DEL GIORNO 18.-

Poisson du jour, brocolis, frites
Catch of the day, broccoli, fries

PASTA FATTA IN CASA BIO PÂTES FRAICHES MAISON / HOMEMADE FRESH PASTA

SPAGHETTI AL TARTUFO NERO 39.-

Spaghetti maison bio, truffe d'automne,
espuma de Grana Padano
*Organics homemade spaghettis, autumn
truffle, Grana Padano espuma*

RIGATONI DI GRAGNANO ALLA NORMA DI BELLINI 24.-

Rigatoni, sauce tomate, aubergine,
ail, basilic, ricotta salée
*Rigatoni, tomato sauce, eggplant,
garlic, basil, salted ricotta*

** PACCHERI DI GRAGNANO DEL CACCIATORE 29.-

Confit de joue de sanglier mijoté au vin
rouge, lié au foie gras fait maison
*Red wine wild boar cheek and homemade
foie-gras stew*

CONTORNI ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

PATATINE FRITTE 7.-
frites / French fries

RUCOLA E PARMEGIANO 9.-
roquette & parmesan / rocket & parmesan

VERDURE DI STAGIONE 7.-
légumes de saison / seasonal vegetables

BUFFET DI DOLCI BUFFET DE DESSERT / DESSERT BUFFET

ASSIETTE DE DESSERT Tiramisu ou mousse au chocolat 70% ou autres desserts du moment **14.-**
Tiramisu ou 70% chocolat mousse or other seasonal dessert

IL PIATTO DELLA NONNA DA CONDIVIDERE A PARTAGER / TO SHARE

CARPACCIO DI MANZO 70.-

Carpaccio de Bœuf Suisse, tomates,
straciatella, perles de balsamiques
et roquette (2 à 4 pers.)
*Swiss beef carpaccio, tomatoes,
straciatella, balsamic beads
and rocket salad (2 to 4 pers.)*

SECONDI PIATTI PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

LA CLASSICA TAGLIATA DI MANZO 39.-

Entrecôte de bœuf parisienne, roquette,
Parmigiano Reggiano, vinaigrette de
cerise et frites
*Sliced Parisian beef entrecote, rocket salad,
Parmigiano Reggiano, cherry vinegar and fries*

** IL CAPRIOLO A VERBIER 49.-

Selle de Chevreuil poêlée, purée de choux
rouge épicée, poire confite au curcuma bio,
sauté de blette, jus de grenade
*Pan fried saddle of venison, spiced red
cabbages puree, confit pear with organic
turmeric, sauteed chard, pomegrenate juice*

RICCIOLA E CAVOLI TUOI 44.-

Pavé de Sérieole mi-cuit à la plancha, radis,
choux romanesco, choux-fleurs blanc et violet
*Half-cooked amberjack steak a la plancha,
radishes, romanesco cabbage, white and
purple cauliflower*

MINESTRA VEGANA 27.-

Orge, courge, ail, oignons, courgettes, pommes
de terre, blettes, carottes, champignons,
châtaignes, dattes, orties et pain grillé
*Barley, squash, garlic, onions, zucchini,
potatoes, chard, carrots, mushrooms,
chestnuts, dates, nettle and toasts*

GELATI

4.-
boule de glace ou sorbet
scoop of ice-cream or sorbet