



OSTERIA La NONNA



« Osteria » vient du vieux français « oste » 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.

APERITIVI/APÉRITIFS

Tartare di manzo svizzero alla piemontese

Tartare de bœuf suisse à la Piémontaise sur toasts de pain grillés, tomate confites des Pouilles, câpres et basilic 18.-

Stracciatella VG

Stracciatella de Bufala, huile d'olive extra vierge, flocons de sel « Maldon » servie avec toast de pain grillés 16.-

Fritto Misto

Fritto Misto, mayonnaise parfumée au citron 24.-
Crevettes, calamars et anchois frits

Arancinetti ai 4 formaggi (5 pièces) VG

Arancinetti aux 4 fromages 18.-

Crudo di parma

Jambon de Parme affiné 24 mois 22.-

Tagliere della Nonna SG

Planche de Charcuterie della Nonna 26.-/36.-

Salami milanais au fenouil IGP toscane

Coppa de Zibello

Mortadelle à la truffe d'Ombrie « Renzini »

Jambon de Parme cru 24 mois d'affinage

Gorgonzola au mascarpone

Focaccia VG

Focaccia tomatée et origan 7.-

ANTIPASTI/ENTRÉES

Vitello tonnato SG

Vitello tonnato à la Piémontaise 29.-
Sauce Tonnata : câpres, anchois, thon, mayonnaise, cornichons

Baccala mantecato SG

Baccala de cabillaud et pommes de terre de la Ligurie, olives taggiasche, pignons de pin, basilic, persil, ail et pickles d'oignons rouges 17.-
Servi en plat 32.-

Insalata d'inverno VG

Salade composée : Choux rouge, choux fleur, betterave, pomelo, pistaches de siciles et noix du Val d'Aoste, vinaigrette italienne et sirop d'érable 19.-

Crema di zucca SG

Crème de courge muscade, gorgonzola et croûtons parfumés à la cannelle 16.-

Tartare di manzo all'italiana

Tartare de bœuf suisse à la Piémontaise 25.-
sur toast. Tomates confites des Pouilles, câpres et basilic **Servi en plat avec frites** 39.-

Burrata come in piemonte SG

Burrata « Comme au Piémont », fondue de poireaux, oignons frits et bagna cauda : sauce anchois et ail 20.-

Burrata come a casa mia VG SG

Burrata « Comme à la maison » poires, gorgonzola et noix de pécan grillées 21.-

Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toutes questions sur vos allergies alimentaires



DA CONDIVIDERE/À PARTAGER

Carpaccio di manzo

(2 personnes en plat / 4 en entrée)

Carpaccio de bœuf, puntarelle, bagna cauda :
sauce à base d'huile d'olive extra vierge, ail
rose, anchois piment **Nature** 80.-
Stracciatella, croûtons de pain grillés, perles de
citron poivre **Tartufo (15 g)** 120.-

Mozzarella « Figliata » 500g **VG** **SG**

(3/4 personnes en entrée)

Mozzarella et bocconcini et crème de lait de
Bufflonne, pignons de pin, tomates confites,
roquette, olives taggiasche et zeste d'agrumes **Nature** 75.-
Tartufo (15 g) 115.-

Costata di manzo (2 à 4 personnes en plat) **SG**

Côte de bœuf rôtie de 1 kg, frites et caponata 170.-

PASTA HOMEMADE BIO

Rigattoni al brasato

Rigattoni sautés au bœuf braisé et oignons Borettane
Bœuf braisé longuement mijoté au vin rouge et
aromates 35.-

Maccheroncini cacio e pepe **VG**

Maccheroncini cacio e pepe à ma façon
pecorino romano et poivre noir 28.-

Spaghetti al tartufo nero d'Italia **VG**

Spaghetti à la truffe noir d'Italie
Crème de parmesan à la truffe montée au beurre 59.-

Spaghetti alle vongole (selon arrivage)

Spaghetti aux palourdes et boutargue
Citron et piment frais, ail et persil 38.-

Risotto allo zafferano e astiche **SG**

Risotto au safran, médaillon de homard rôtie
riz carnaroli "Acquerello" pistil de safran et bouillon
végétal, beurre et parmesan 49.-

BUFFET DE DOLCI

Assiette de dessert

15.-

Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toutes questions sur vos allergies alimentaires



SECONDI PIATTI/PLATS

Ossobuco di vitello

Ossobuco de veau Suisse à la Milanaise et polenta
rustique 41.-

Ganassino di maiale

Joues de porc confites au vin rouge,
crème de céleri-rave comme au Piémont 31.-

Tagliata Tagliata 250g **SG**

Parissienne de bœuf grillée, roquette,
parmesan et frites 45.-

Tegamino di verdure **VGN**

Cocotte de légumes de saison, chou fleur, brocoli,
céleri-rave, champignon pioppini, pesto de roquette
aux noix du Val d'Aoste, croûtons grillés 29.-

Moscardini alla Luciana

Petits poulpes à la Luciana, sauce tomate à l'ail
légèrement relevée, mesclun citronné, toasts grillés 34.-

CONTORNI/ACCOMPAGNEMENTS

Rucola e grana **VG** **SG**

Roquette et parmesan 9.-

Caponata come in sicilia **VG** **SG**

Caponata Sicilienne : poivrons, courgettes, carottes,
céleri, aubergines, basilic, raisins secs et pignons de pin 9.-

Patatine Fritte **VGN**

Frites 7.-

BAMBINI

Milanese di pollo

Milanaise de poulet accompagnée de frites ou
brocolis 18.-

Penne pomodoro **VG**

Penne à la tomate 12.-

Filetto di branzino **SG**

Filet de bar accompagné de frites et brocolis 18.-



OSTERIA La NONNA



“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/NIBBLES

Tartare di manzo svizzero alla piemontese

Piedmontese style Swiss beef tartar on toast
Pouilles sundried tomatoes, capers and basil 18.-

Stracciatella VG

Stracciatella de Bufala, Sicilian organic extra virgin olive oil, Maldon sea salt flakes, toast 16.-

Fritto Misto

Shrimp, calamari & anchovies dipped in batter & deep fried, citrus mayonnaise 24.-

Arancinetti ai 4 formaggi VG

Four cheese Arancinetti (5 pieces) 18.-

Crudo di parma

24-month fine cured Parma ham 22.-

Tagliere della Nonna SG

Charcuterie platter 26.-/36.-

IGP Salami with Negrini fennel

Coppa from Modena

Black truffle “Renzini” wild boar mortadella

24-month fine cured Parma ham

Gorgonzola macarpone

Focaccia VG

With tomato and oregano 7.-

ANTIPASTI/STARTERS

Vitello tonnato SG

Piedmontese style
Tonnata sauce: capers, anchovy, tuna, mayonnaise, pickles 29.-

Baccala mantecato SG

Crushed cod and Liguria potatoes, Taggiasca olives, pine nuts, basil, parsley, garlic and pickled red onion 17.-
Served as main 32.-

Insalata d’inverno VG

Winter salad: red cabbage, cauliflower, beets, pomelo, Sicilian pistachios and walnuts from Val d’Aoste, Italian vinaigrette and maple syrup 19.-

Crema di zucca SG

Squash and nutmeg soup, Gorgonzola and cinnamon croutons 16.-

Tartare di manzo all’italiana

Piedmontese style Swiss beef tartar on toast. Pouilles sundried tomatoes, capers and basil 25.-
Main with fries 39.-

Burrata come in piemonte SG

Burrata « the Piedmont way »
Leeks and bagna cauda sauce: extra virgin olive oil, pink garlic, anchovy, chilli, fried onions 20.-

Burrata come a casa mia VG SG

Burrata « my way »
Pear, Gorgonzola and grilled pecan nuts 21.-

On request, our staff will gladly inform you about the ingredients present in our dishes

BIO ORGANIC

VG VEGETARIAN

VGN VEGAN

SG GLUTEN FREE

DA CONDIVIDERE/TO SHARE

Carpaccio di manzo

(For two as a main / For four as a starter)

Beef carpaccio, puntarelle (chicory), stracciatella, croutons, lemon & pepper pearls, chilli and bagna cauda sauce: extra virgin olive oil, pink garlic, anchovy

Plain
80.-

Truffle (15 g)
120.-

Mozzarella « Figliata » 500g VG SG

(For three to four as a starter)

Mozzarella, bocconcini and buffalo cream pine nuts, confit tomatoes, rocket, Taggiasca olives and citrus zest

Plain
75.-

Truffle (15 g)
115.-

Costata di manzo 1 KG (For two to four as a main) SG

Swiss prime beef rib matured on the bone for 21 days served with winter vegetable caponata & fries

170.-

HOMEMADE ORGANIC PASTA

Rigattoni al brasato

Rigattoni sauteed with braised beef, patiently stewed in red wine and Borettane onions

35.-

Maccheroncini cacio e pepe VG

Macaroni cheese "my way" Pecorino Romano and black pepper

28.-

Spaghetti al tartufo nero d'Italia VG

Spaghetti with Italian black truffle Parmesan cream with butter

59.-

Spaghetti alle vongole (subject to availability)

Spaghetti with clams and bottarga Lemon, fresh chilli peppers, garlic and parsley

38.-

Risotto allo zafferano e astiche SG

Saffron risotto with roasted lobster tail Carnaroli "Acquerello" rice, saffron threads

49.-

SECONDI PIATTI/MAIN COURSE

Ossobuco di vitello

Swiss veal Ossobuco, Milanese style Rustic polenta

41.-

Ganassino di maiale

Pork cheeks confit in red wine, creamy celeriac like in Piedmont

31.-

Tagliata 250g SG

Grilled Swiss beef rib steak, rocket, Parmesan, fries

45.-

Tegamino di verdure VGN

Seasonal vegetable stew Cauliflower, broccoli, celeriac, pioppini mushrooms, rocket pesto with Val d'Aoste walnuts, croutons

29.-

Moscardini alla Luciana

Santa Lucia style musky (small) octopus stewed in garlic tomatoes, lemony salad, grilled toasts

34.-

CONTORNI/SIDES

Rucola e grana VG SG

Rocket and Parmesan

9.-

Caponata come in sicilia VG SG

Sicilian style caponata: peppers, courgettes, carrots, celery, aubergines, basil, raisins, pine nuts

9.-

Patatine Fritte VGN

French fries

7.-

BAMBINI/CHILDREN

Milanese di pollo

Chicken fillet Milanese, broccoli and fries

18.-

Penne pomodoro VG

Organic penne Alfetra and tomato sauce

12.-

Filetto di branzino SG

Seabass fillet, broccoli and fries

18.-

BUFFET DE DOLCI/DESSERT BUFFET

Dessert plate

15.-
per plate

On request, our staff will gladly inform you about the ingredients present in our dishes

BIO ORGANIC

VG VEGETARIAN

VGN VEGAN

SG GLUTEN FREE