



# OSTERIA La NONNA



« Osteria » vient du vieux français « oste » qui dérive du latin « hospite », hospitalité, hôte au français et aubergiste au début du XX<sup>e</sup> 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.-

Saucisson Felino IGP Parma

Coppa de Zibello

Mortadelle, à la pistache IGP Bologne

Jambon Speck IGP Trentino

Gorgonzola au mascarpone

### Focaccia VG

Focaccia tomatée et origan 7.-

## ANTIPASTI/ENTRÉES

### Vitello tonnato SG

Vitello tonnato à la Piémontaise 25.-  
Veau, 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.-

### Panzanella Toscana VGN

Pain, croutons, tomates, oignon rouge, concombres et basilic 19.-

### Crema di broccoli SG

brocolis, citron, espuma gorgonzola, croutons à l'ail. 16.-

### Tartare di manzo all'italiana

Tartare de bœuf suisse à la Piémontaise sur toast. Tomates confites des Pouilles, câpres et basilic 25.-  
**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 80.-  
Stracciatella, croûtons de pain grillés, perles de  
citron poivre

### Costata di manzo (2 à 4 personnes en plat) <sup>SG</sup>

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

## PASTA HOMEMADE BIO

### Rigatoni al brasato

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

### Maccheroncini Alla Norma <sup>VG</sup>

Maccheroncini Aubergines, tomates,  
basilic et ricotta salata 28.-

### Pappardelle alla boscaiola

Pappardelle et mijoté de bœuf aux morilles 39.-

### Spaghetti alle vongole (selon arrivage)

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

### Risotto allo zafferano e astiche <sup>SG</sup>

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.-

## SECONDI PIATTI/PLATS

### Ossobuco di vitello

Ossobuco de veau suisse et polenta rustique 41.-

### Polpette di manzo al pomodoro

Boulette de boeuf et jambon, sauce tomate,  
basilic et pommes grenailles 33.-

### Tagliata 250g <sup>SG</sup>

Parisienne de boeuf grillée, roquette,  
parmesan et frites 45.-

### Funghi e patate alla Genovese <sup>VGN</sup>

Cocotte de pomme de terre Grenailles, champignons,  
épinards, basilic et croûtons à l'ail grillés. 29.-

### Moscardini alla Luciana

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

## CONTORNI/ACCOMPAGNEMENTS

### Rucola e grana <sup>VG</sup> <sup>SG</sup>

Roquette et parmesan 9.-

### Caponata come in sicilia <sup>VG</sup> <sup>SG</sup>

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

### Patatine Fritte <sup>VGN</sup>

Frites 7.-

## BAMBINI

### Milanese di pollo

Milanaise de poulet accompagnée de frites ou  
brocolis 18.-

### Penne pomodoro <sup>VG</sup>

Penne à la tomate 12.-

### Filetto di branzino <sup>SG</sup>

Filet de bar accompagné de frites et brocolis 18.-

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





# 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 20<sup>th</sup> 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.-

Salami Felino IGP Parma

Coppa from Modena

Pistachio Mortadella IGP Bologna

Speck IGP Trentino

Gorgonzola mascarpone

### Focaccia VG

With tomato and oregano 7.-

## ANTIPASTI/STARTERS

### Vitello tonnato SG

Veal, Piedmontese style  
Tonnata sauce: capers, anchovy, tuna, mayonnaise, pickles 25.-

### Baccala mantecato SG

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

### Panzanella Toscana VGN

Bread, croutons, tomatoes, red onion, cucumber, basil 19.-

### Crema di Broccoli SG

Broccoli and lemon soup, Gorgonzola espuma, and garlic 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 80.-

### 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

### Rigatoni al brasato

Rigatoni sauteed with braised beef, patiently stewed in red wine and Borettane onions 35.-

### Maccheroncini Alla Norma VG

Aubergines, tomatoes, basil, ricotta salata 28.-

### Pappardelle alla boscaiola

Stewed beef pappardelle with morel mushrooms 39.-

### 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, Rustic polenta 41.-

### Polpette di manzo pomodoro

Beef and pork meatballs, tomato sauce, basil, sautéed potatoes 33.-

### Tagliata 250g SG

Grilled Swiss beef rib steak, rocket, Parmesan, fries 45.-

### Funghi e patate alla Genovese VGN

Mushroom, spinach and potato stew, basil and garlic croutons 29.-

### Moscardini alla Luciana

Santa Lucia style musky (small) octopus stewed in garlic tomatoes, 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