



# 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

**Bruschetta come in Puglia (3 pièces)**  
Tranche de pain grillé à l'ail, tomates Dattarino, basilic, câpres, thon de costa Amalfitana et citron 15.-

**Stracciatella** VG  
Stracciatella de Bufala, huile d'olive extra vierge de Sicile, fleur de sel, servie avec toast de pain grillés 16.-

**Fritto Misto**  
Friture de crevettes, calamars, éperlans et mayonnaise parfumée au citron 24.-

**Arancinetti ai Cacio & Pepe (5 pièces)** VG  
Arancinetti aux Pecorino Romano et poivre noir 18.-

**Crudo di Parma** SG  
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

**Pinsa Diavola**  
Salami piccante, mozzarella et sauce Arrabbiata (piment, ail, sauce tomate) 23.-

**Pinsa Caprese** VG  
Sauce tomate, mozzarella et basilic 21.-

**Focaccia** VG  
Focaccia tomate et origan 7.-

## ANTIPASTI/ENTRÉES

**Vitello Tonnato à la Piémontaise** SG  
Longe de veau rosée, sauce Tonnata : câpres, anchois, thon de la costa Amalfitana, mayonnaise et cornichons 25.-

**Carpaccio di Tonno** SG  
Carpaccio de thon, roquette, citrons confits, tomates Dattarino rôties, câpres frits, jus de citron et huile d'olive 29.-

**Panzanella Toscana** VGN  
Tomates, pain en sauce, oignons rouges, concombre, basilic et croûtons 17.-

**Insalata di Polpo** SG  
Salade de poulpe, tomates San Marzano, pomme de terre, persil, olives Taggiasche, câpres, citron, ail et huile d'olive 26.-

**Bruschetta come in Puglia**  
Tranche de pain grillée, tomates Dattarino, basilic, câpres, ail, thon de costa Amalfitana et citron 18.-

**Burrata Caprese Verde** VG SG  
Burrata avec carpaccio de tomates Green Zebra, pesto genovese, poudre de romarin et basilic 25.-

**Burrata all'Arrabbiata** VG SG  
Burrata, crème de tomate au piment frais, ail et persil 17.-

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, huile d'olive, **SG** 70.-  
jus de citron, roquette, parmesan et fleur de sel

Carpaccio de bœuf, sauce Arrabbiata avec  
piment, croûtons de pain, stracciatella, perles de  
balsamique, roquette et tomates Dattarino. 80.-

### Costata di manzo 1 kg (2 à 4 personnes en plat) **SG**

Côte de bœuf rôtie de 1 kg, frites et légumes  
rôtis au four : aubergines, poivrons, tomates,  
courgettes et oignons tiges 170.-

## PASTA HOMEMADE BIO

### Fusilli al Pesto e Gamberi

Fusilli au pesto Genovese avec crevettes poêlées  
et crumble de noisette au parmesan 38.-

### Rigatoni alla Norma **VG**

Rigatoni, aubergines, tomates, basilic et ricotta salée 28.-

### Spaghetti al Tartufo d'Estivo **VG**

Spaghetti à la truffe d'été 35.-

### Spaghetti alle Vongole (selon arrivage)

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

### Risotto alla Milanese con Midollo

Risotto au safran, riz carnaroli "Acquerello" pistil  
de safran, beurre, parmesan et os à moelle alla  
gremolata (persil, ail, chapelure panko et citron) 29.-

## BAMBINI

### Milanese di Pollo

Milanaise de poulet accompagnée de frites et  
courgettes 18.-

### Penne Pomodoro **VG**

Penne à la tomate 12.-

### Filetto di Gallinella **SG**

Filet de rouget accompagné de frites et  
courgettes 18.-

## SECONDI PIATTI/PLATS

### Cotoletta alla Milanese

Escalope de veau à la Milanaise avec roquette  
et tomates Dattarino 58.-

### Polpette di Manzo al Pomodoro

Boulettes de bœuf et jambon, sauce tomate,  
basilic et pommes de terre grenailles 35.-

### Tagliata 250g **SG**

Parisienne de bœuf grillée, roquette,  
parmesan et frites 48.-

### Zucchina Tonda Ripiena **VGN**

Courgette rondini farcie au risotto tomaté,  
aubergine, ail, citron, piment, menthe, basilic,  
oignons frits et sauce tomate épicée 29.-

### Branzino all'Acqua Pazza **SG**

Filet de loup de mer, tomate Dattarino, olives  
Taggiasche, câpres, oignons et pommes de terre  
grenailles 47.-

## CONTORNI/ACCOMPAGNEMENTS

### Rucola e Grana **VG** **SG**

Roquette et parmesan 9.-

### Verdure al Forno **VG** **SG**

Légumes rôtis au four : aubergines, poivrons,  
tomates, courgettes et oignons tiges 9.-

### Patatine Fritte **VGN**

Frites 7.-

## BUFFET DE DOLCI

### Assiette de dessert maison

Tiramisu, mousse au chocolat et fleur de sel, panna cotta  
vanille coulis de fruits rouges et dessert du moment 15.-

### Gelati

Boule de glace ou sorbet 5.-  
**La boule**

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

**Bruschetta come in Puglia (3 pieces)**  
Bread grilled toast with garlic, Dattarino tomatoes, basil, capers, costa Amalfitana tuna and lemon 15.-

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

**Fritto Misto**  
Shrimp, calamari and anchovies dipped in batter & deep fried, citrus mayonnaise 24.-

**Arancinetti ai Cacio & Pepe (5 pieces)** VG  
Pecorino Romano & black pepper Arancinetti 18.-

**Crudo di Parma** SG  
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

**Pinsa Diavola**  
Spicy salami, mozzarella and Arrabbiata sauce (chili, garlic, tomato sauce) 23.-

**Pinsa Caprese** VG  
Tomato sauce, mozzarella and basil 21.-

**Focaccia** VG  
With tomato and oregano 7.-

## ANTIPASTI/STARTERS

**Vitello Tonnato Piemontese style** SG  
Veal loin with tonnata sauce; capers, anchovy, tuna, mayonnaise and pickles 25.-

**Carpaccio di Tonno** SG  
Tuna carpaccio, rocket, lemon confit, roasted Dattarino tomatoes, fried capers, lemon juice and olive oil 29.-

**Panzanella Toscana** VGN  
Bread, croutons, tomatoes, red onion, cucumber and basil 17.-

**Insalata di Polpo** SG  
Octopus salad, San Marzano tomatoes, potatoes, parsley, Taggiasche olives, capers, lemon, garlic and olive oil 26.-

**Bruschetta come in Puglia**  
Bread grilled toast with garlic, Dattarino tomatoes, basil, capers, costa Amalfitana tuna and lemon 18.-

**Burrata Caprese Verde** VG SG  
Burrata with Green Zebra tomatoes carpaccio, pesto genovese, rosemary & basil powder 25.-

**Burrata all'Arrabbiata** VG SG  
Burrata, fresh chili and tomato cream, garlic and parsley 17.-

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, olive oil, **SG** 70.-  
lemon juice, rocket, parmesan and salt flower flakes

Beef carpaccio, Arrabbiata sauce with chili, bread 80.-  
croutons, stracciatella, balsamic pearls, rocket and  
Dattarino tomatoes

### Costata di Manzo 1 kg (For two to four as a main) **SG**

Swiss prime beef rib matured on the bone for 170.-  
21 days served with fries & roasted vegetables:  
eggplant, peppers, tomatoes, zucchini and  
onions stems

## HOMEMADE ORGANIC PASTA

### Fusilli al Pesto e Gamberi

Fusilli with pesto Genovese and sautéed shrimp 38.-  
et parmesan hazelnuts crumble

### Rigatoni alla Norma **VG**

Rigatoni, eggplant, tomatoes, basil and ricotta salata 28.-

### Spaghetti al Tartufo d'Estivo **VG**

Spaghetti with summer truffle 35.-

### Spaghetti alle Vongole (Subject to availability)

Spaghetti with clams and Bottarga 38.-  
Lemon, fresh chilli peppers, garlic and parsley

### Risotto alla Milanese con Midollo

Saffron risotto, carnoli rice "Acquerello" saffron 29.-  
threads, butter, parmesan, marrow bone alla  
gremolata (parsley, garlic, panko breadcrumbs  
and lemon)

## BAMBINI/CHILDREN

### Milanese di Pollo

Chicken fillet Milanese, zucchini and fries 18.-

### Penne Pomodoro **VG**

Organic penne Alfetra and tomato sauce 12.-

### Filetto di Gallinella **SG**

Red mullet fillet, zucchini and fries 18.-

## SECONDI PIATTI/MAIN COURSE

### Cotoletta alla Milanese

Veal chop Milanese style, rocket and Dattarino 58.-  
tomatoes

### Polpette di Manzo al Pomodoro

Beef and pork meatballs, tomato sauce, basil 35.-  
and sautéed potatoes

### Tagliata 250g **SG**

Grilled Swiss beef rib steak, rocket, Parmesan, fries 48.-

### Zucchina Tonda Ripiena **VGN**

Rondini zucchini stuffed with tomato risotto, 29.-  
eggplant, garlic, lemon, chili, mint, basil, fried  
onions and spicy tomato sauce

### Branzino all'Acqua Pazza **SG**

Seabass fillet, Dattarino tomatoes, Taggiasche 47.-  
olives, capers, onions and new potatoes

## CONTORNI/SIDES

### Rucola e Grana **VG** **SG**

Rocket and Parmesan 9.-

### Verdure al Forno **VG** **SG**

Oven-roasted vegetables: aubergines, peppers, 9.-  
tomatoes, courgettes and spring onions

### Patatine Fritte **VGN**

French fries 7.-

## BUFFET DE DOLCI/DESSERT BUFFET

### Homemade dessert plate

Tiramisu, salted chocolate mousse, vanilla pannacotta red 15.-  
fruits coulis and dessert of the day

### Gelati

Scoop of ice cream or sorbet 5.-  
per scoop

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

