

Osteria
SANTO BEVITORE

seit April 2019

Speisekarte

Antipasti Vorspeisen

Il tagliere di salumi e formaggi di nostra selezione <i>unsere Käse- und Aufschnittplatte</i>	27.50
Carpaccio di manzo con rucola e Reggiano 36 mesi <i>Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesanflocken 36 Mte gereift</i>	27.50
Burratone 300gr con crostini al patè di pomodoro <i>grosse Burrata (Kuh-Mozzarella) 300gr begleitet mit Tomatenpaté-Bruschetta</i>	23.50
Prosciutto di Parma, gnocco fritto, Reggiano 36 mesi e miele al tartufo <i>Parmaschinken mit frittiertem Pizzateig, Parmesanflocken 36 Mte gereift und Honigtrüffel</i>	27.50
Arancini di lasagna su crema di piselli e straciatella <i>Arancini mit Lasagnefüllung auf einer Erbsen- und Stracciatellacrème (Mozzarella-Herz)</i>	27.50
Gnocco fritto, stracchino e rucola <i>frittierter Pizzateig mit Stracchino-Käse und Rucola</i>	15.50
Focaccia al rosmarino <i>Rosmarin-Focaccia</i>	12.50
Burratina affumicata con crostini al patè di pomodoro <i>kleine geräucherte Burrata mit Tomatenpaté-Bruschetta</i>	15.50
Cozze e vongole alla tarantina <i>Miesmuscheln und Venusmuscheln nach Tarantiner-Art</i>	27.50
Polpo spadellato con olive e pomodorini <i>sautierte Krake mit Oliven und Cherrytomaten</i>	28.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl.MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie uns bitte.
Ihr Gastgeber Massimo

Giro giro tonno (trilogia di tonno: tatare, carpaccio e tagliata) <i>Thunfisch-Trilogie: Tatar, Carpaccio und Tagliata</i>	34.50
Verde <i>grüner Salat</i>	8.50
Mista <i>gemischter Salat</i>	10.50
Rucola, funghi, pinoli e Reggiano 36 mesi <i>Rucola-Salat mit Pilzen, Pinienkernen und Parmesanflocken 36 Mte gereift</i>	16.50
Caprese <i>Tomaten-Mozzarella Salat</i>	21.50

Primi piatti *Pasta-Hauptgänge*

Tagliatelle „Bologna Mon Amour“ (ragù di manzo con funghi, panna, Parmigiano, tartufo fresco e olio al tartufo) <i>mit Rindsragout mit Pilzen, Rahm, Parmesan, frischem Trüffel und Trüffelöl</i>	34.50
Garganelli „Dello Snob“ (salsiccia, rucola, porcini, panna e formaggio) <i>mit Salami-Wurst, Rucola, Steinpilzen, Rahm und Käse</i>	28.50
Strascinati „Nonna Teresa“ (spezzatino di vitello, salsiccia passita, nduja, pomodoro e cacioricotta affumicato) <i>Kalbsvrossen, Salami, pikante Rohwurst und süditalienischer geräucherter Käse</i>	28.50
Ravioli ripieni di stracchino, salsiccia, funghi e tartufo <i>Stracchino-Käse-Ravioli mit Salami, Pilzen und frische Trüffel</i>	34.50
Tortellini ripieni „Cacio e pepe“ alle erbette <i>„Cacio-Käse/Pfeffer-Tortellini“ mit Kräutern</i>	25.50
Pappardelle „Del Bircichino“ (Taleggio, piselli, funghi, panna, tartufo fresco, olio al tartufo e Parmigiano) <i>Taleggio-Käse, Erbsen, Pilze, Rahm, frischer Trüffel, Trüffelöl und Parmesan</i>	34.50

Pici del Greve in Chianti „Tentacolari“ (polpo, melanzane, patate, pomodoro e peperoncino) <i>Krake, Auberginen, Kartoffeln, Tomaten und Chili an Chianti-Wein</i>	28.50
Paccheri napoletani allo scoglio <i>mit Meeresfrüchten</i>	32.50
Cappelletti ripieni di astice (spadellati nei crostacei, vecchia romagna e pepe) <i>Hummer-Cappelletti sautiert in Meeresfrüchten, Vecchia Romagna-Brandy und Pfeffer</i>	34.50
Fusilli al ferretto alle cozze e vongole <i>mit Miesmuscheln und Venusmuscheln</i>	29.50
Tris di primi „Lasciate fare a me“ <i>dreierlei Pasta „lass Dich überraschen“</i>	36.50

Secondi piatti *Fleisch/Fisch-Hauptgänge*

Spiedo di salsiccia (IT) con patatine fritte e scarola spadellata <i>Salamispiess (IT) mit pommes frites und sautierter Endivie</i>	34.50
Côte de Boef Dry Aged (CH) 400gr con scarola ripassata in padella e patatine fritte <i>Côte de Boef Dry Aged (CH) 400gr mit sautierten Endivien und pommes frites</i>	67.50
Ryb Eye (Australia) 300gr con scarola ripassata in padella e patatine fritte <i>Ryb-Eye-Steak (Australien) 300gr mit sautierten Endivien und pommes frites</i>	58.50
Costata di vitello (NL) 350gr con scarola ripassata in padella e patatine fritte <i>Kalbskotelett (NL) 350gr mit sautierten Endivien und pommes frites</i>	56.50
Racks d'agnello (IRL) alle erbette con scarola ripassata in padella e patatine fritte <i>Lammracks (IRL) mit Kräutern, sautierten Endivien und pommes frites</i>	44.50
Gran misto di verdure al forno con tomino grigliato <i>grosser Teller mit gemischtem Ofengemüse und grilliertem Toma-Käse</i>	27.50
Filetto di branzino (GR) con verdure al forno e patatine fritte <i>Wolfsbarschfilet (GR) mit Ofengemüse und pommes frites</i>	46.50

Tagliata di tonno rosso (Filippine) in crosta di semi di papavero con purè di patate <i>roter Thunfisch (Philippinen) in Mohnkruste mit Kartoffelstock</i>	44.50
Spiedo di gamberoni „Black Tiger“ con verdure al forno e patatine fritte <i>Riesenkrevettenspiess „Black Tiger“ mit Ofengemüse und pommes frites</i>	48.50
Gran fritto „Orto e Mare“ <i>frittierte Meeresfrüchte und frittierte Gemüse</i>	38.50



Pizzeria

Marinara (pomodoro, aglio e origano) <i>Tomaten, Knoblauch und Oregano</i>	15.50
Margherita (bufala, pomodoro e basilico) <i>Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	21.50
Porchettaro (datterini, fior di latte, olive, aglio, peperoni e porchetta) <i>Cherry-Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Oliven, Knoblauch, Peperoni und Spanferkel</i>	25.50
Comandante (pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolle, melanzane e crema di Parmigiano) <i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Auberginen und Parmesancreme</i>	25.50

Napoletana	23.50
(pomodoro, bufala, acciughe, capperi e origano)	
<i>Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano</i>	
Emiliana	28.50
(pomodoro, fior di latte, Parma, rucola e Stracchino)	
<i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Stracchino-Käse</i>	
Osteria Moderna	28.50
(Fior di latte, carpaccio di tonno affumicato, straciatella, rucola e pomodorini)	
<i>Fior di latte-Mozzarella, geräuch.Thunfisch-Carpaccio, Straciatella, Rucola, Cherrytom.</i>	
Classica	25.50
(pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi)	
<i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	
Del Matto	23.50
(pomodoro, bufala, olive, melanzane, pinoli e basilico)	
<i>Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Auberginen, Pinienkerne und Basilikum</i>	
Solita	25.50
(pomodoro, fior di latte e salame piccante)	
<i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, scharfer Salami</i>	
Romano DOC	24.50
(pomodoro, straciatella, aglio, olive e basilico)	
<i>Tomaten, Straciatella-Käse, Knoblauch, Oliven und Basilikum</i>	
Marchesino	34.50
(pomodoro, fior di latte, Taleggio, prosciutto cotto, rucola e tartufo fresco)	
<i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Taleggio-Käse, Schinken, Rucola, frisch. Trüffel</i>	
Nonno	27.50
(pomodoro, stracchino, funghi e Speck affumicato)	
<i>Tomaten, Stracchino-Käse, Pilze und geräucherter Speck</i>	
Calzone	24.50
(pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, acciughe e olive)	
<i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Schinken, Pilze, Sardellen und Oliven</i>	
Povero Diavolo	29.50
(pomodoro, fior di latte, salame piccante croccante, prosciutto di Parma, mortadella, rucola e burrata affumicata)	
<i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, knuspriger scharfer Salami, Parmaschinken, Mortadella, Rucola und geräucherter Burrata</i>	