



Vellutata di fave e piselli

13

Suppe mit Saubohnen, Erbsen
und Croûtons

Bruschette con crema di pecorino, fave e speck

3 Stück / 15

Bruschette mit Pecorinocrème, Saubohnen,
Speck und frischer Minze

Insalata primavera

18 / 26

Salat mit grünem Spargel, Babyspinat,
Cherrytomaten, Mozzarellaperlen,
Sesam und frischer Minze

Fusilli primavera

24 / 29

Hausgemachte Fusilli mit grünem Spargel,
Saubohnen, Zucchini, Lauch
und Stracciatella von der Burrata

Risotto carciofi, salsiccia e scamorza affumicata

26 / 31

Risotto mit Artischocken, Salsiccia,
geräuchertem Scamorza und Parmesan

Pizza asparagi e prosciutto crudo (bianca)

29 / 31

Mozzarella, grüner Spargel, Mascarpone,
marinierte Cherrytomaten
und Parmaschinken

PRIMAVERA

Piatto di salumi 24 / 39
3 oder 5 Sorten nach Wahl

Italienischer Aufschnitt –
Unsere Empfehlung: 3 Sorten sind
passend für 2–3 Personen zur Vorspeise,
5 Sorten für 4–5 Personen.

Wählen Sie Ihre Sorten aus:
Strolghino di Zibello / Pancetta di Zibello /
Coppa di Zibello / Bresaola / Prosciutto di
Parma DOP / Salami Spianata Calabria /
Salami Milano / Mortadella

Prosciutto di Parma 19

Fein aufgeschnittener Parmaschinken
(IT, 80g, 24 Monate gereift)

Antipasto misto 20 / 28

Grilliertes Gemüse, Burratina,
Parmesan, Oliven und Caponata

Tatar di manzo 28 / 38

Das mediterrane Bio-Rindstatar
mit Baguette und Oliven-Tapenade

Carpaccio di manzo 25 / 35

Rindscarpaccio mit Rucola,
Parmesanspänen und Pane Carasau
(sardisches Brot)

Tris di bruschette 3 Stück / 12

Dreierlei Bruschette nach Wahl:
- "Der Klassiker" mit Tomaten, Knoblauch
und Basilikum
- Eingelegte Auberginen mit Minze, Knoblauch
- Pancetta mit Tomatenpesto
- Parmaschinken, Petersilie, Thymian

Insalata caprese

Tomatensalat mit Basilikum und
- Büffelmozzarella 17
- Burratina 19

Insalata mista 14

Gemischter Salat *


Insalata verde 12

Grüner Salat *

* Wählen Sie zwischen Hausdressing
und Balsamico Dressing

Crema di pomodoro al basilico 13

Tomatencremesuppe mit Basilikum
und Schlagrahm

 Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage
glutenfreies Brot

TAGLIERE

Sie haben die Wahl: Spaghetti oder hausgemachte Fusilli

"Osteria Vista" 25/30

Riesencrevetten und Hummerrahmsauce

Pollo e funghi 22/27

Poulet und Champignonrahmsauce

Con ragù alla bolognese 21/26

Die klassische italienische Fleischsauce mit Rindshackfleisch

Carbonara 21/26

Speck, Parmesan und Ei

Cacio e pepe 20/25

Pecorino, schwarzer Pfeffer, Parmesan

Alle 5pi 20/25

Rahm, Tomatensauce, Parmesan, Petersilie und Pfeffer

Aglione olio 18/23

Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Olivenöl

Pomodoro / arrabbiata 18/23

Tomatensauce /
Tomatensauce mit Peperoncini

Negozio: Möchten Sie die Oliven vom Apéro auch gerne zuhause genießen? Oder ein Mitbringsel für die nächste Einladung kaufen? Die typisch italienischen Produkte und Weine, die Sie hier im Restaurant in den Regalen und auf den Holzkisten sehen, können Sie zu tollen Konditionen kaufen.

Produktliste:



Risotto al limone 27/32 con gamberoni e rucola


Zitronenrisotto mit Riesencrevetten und Rucola

Lasagne al forno 27

Der Klassiker mit Rindshackfleisch

Crespelle con asparagi e piselli 24

Crêpes gefüllt mit grünem Spargel, Erbsen und Ricotta, mit Rahmsauce und Parmesan überbacken

 Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage glutenfreie Penne

PASTA

Focaccia Domenico	23	Quattro stagioni	22 / 24
Sautierte Zwiebeln, Taggiasca-Oliven, Cherrytomaten, Stracciatella von der Burrata		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven	
Manzo	33 / 35	Calzone	21 / 23
Tomaten, Mascarpone, Rindfleischstreifen (CH), Sommertrüffel		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons	
Sophia Loren	28 / 30	Ortolana	20 / 22
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Burratina und gelbe Datterini Tomaten		Tomaten, Mozzarella, Spinat, frische Champignons, Zucchini, Cherrytomaten	
Gamberi e rucola (bianca)	27 / 29	Hawaii	19 / 21
Cherrytomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Mascarpone, Rucola		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	
Dello chef	27 / 29	Al tonno	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan, Trüffelöl		Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch	
Bettina	27 / 29	Prosciutto e funghi	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Aubergine, Zwiebeln		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons	
Salmone	24 / 26	Prosciutto	18 / 20
Tomaten, geräucherter Lachs, Mascarpone, Rucola		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	
Bufalina	22 / 24	Diavolo	18 / 20
Tomaten, Büffelmozzarella, marinierte frische Tomaten, Basilikum und Pfeffer		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
Bufala (bianca)	22 / 24	Napoli	18 / 20
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl		Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	
4 formaggi (bianca)	22 / 24	Ai funghi	17 / 19
Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola, Taleggio		Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	
Angelo	22 / 24	Margherita	16 / 18
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebeln		Tomaten und Mozzarella	
		Sie können die Pizzen auch bestellen mit:	
		- Vollkornteig	+ 3.-
		- glutenfreiem Teig	+ 8.-

PIZZA

**Tagliata di manzo
con burro alle erbe** 54

Rindsentrecôte (200g/IE) mit Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln und Spinat

**Guancia di manzo brasata
al marsala** 47

Geschmorte Rindsbäggli
mit Marsalasauce, Weissweinrisotto
und Spargel-Cherrytomaten-Ragout

Bistecca di maiale 36

Steak vom Bündner Alpsäuli (200 g)
mit karamellisierten roten Zwiebeln
und Marsalasauce, Tagliolini und
Spargel-Cherrytomaten-Ragout

Fegato di vitello alla Veneziana 39

Geschnetzelte Kalbsleber (150 g) mit
Zwiebeln und Safran-Risotto mit
frischen Kräutern

**Filetto di branzino
alla mediterranea** 42

Wolfsbarschfilet (ca. 160 g)
mit mediterraner Kräutersauce,
Taggiasca Oliven, Tagliolini
und Spargel-Cherrytomaten-Ragout

Pesce persico fritto 33

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce,
neuen Kartoffeln und Blattspinat

**Alle Fleisch- und Fischgerichte können
Sie auch mit einem reichhaltigen Salat
als Beilage bestellen.**

Wählen Sie zwischen Hausdressing
und Balsamico Dressing

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz
oder Allergie leiden, informieren Sie bitte
unsere Mitarbeitenden, gerne geben sie
Ihnen detailliert Auskunft.

Dolci italiani

Vin Santo e cantuccini 17.50

Ein Glas Vin Santo del Chianti DOC
mit einer Portion Cantuccini

Brioscia col tupper 15

Brioche gefüllt mit 2 Kugeln Glacé
nach Wahl und Rahm

Tortino 14.50

con crema alla vaniglia e fragole

Törtchen mit Vanillecrème,
Erdbeerkompott und frischen Erdbeeren

Tiramisù "Osteria" 14

Hausgemachtes Tiramisù

Torta al cioccolato 14

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Fior di latte Glacé und Rahm

Panna cotta 13

Hausgemachte Panna cotta
mit Erdbeerkompott

Falls nicht anders deklariert gilt:

Rind, Kalb, Poulet, Schwein: Schweiz /
Parmaschinken, Pancetta, Salami: Italien /
Wolfsbarsch: Griechenland / Egli: Deutschland /
Seeteufel: Island / Sardellen: Marokko /
Riesencrevetten: Vietnam / Lachs: Norwegen /
Hummer: USA / Thunfisch: Thailand

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mwst.