



### 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, Mozzarella-perlen,  
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

<b>Piatto di salumi</b>	<b>24 / 39</b>	<b>Tris di bruschette</b>	<b>3 Stück / 12</b>
<b>3 oder 5 Sorten nach Wahl</b>		Dreierlei Bruschette nach Wahl:	
Italienischer Aufschnitt –		- "Der Klassiker" mit Tomaten, Knoblauch	
Unsere Empfehlung: 3 Sorten sind		und Basilikum	
passend für 2–3 Personen zur Vorspeise,		- Eingelegte Auberginen mit Minze, Knoblauch	
5 Sorten für 4–5 Personen.		- Pancetta mit Tomatenpesto	
		- Parmaschinken, Petersilie, Thymian	
Wählen Sie Ihre Sorten aus:		<b>Insalata caprese</b>	
Strolghino di Zibello / Pancetta di Zibello /		Tomatensalat mit Basilikum und	
Coppa di Zibello / Bresaola / Prosciutto di		- Büffelmozzarella	<b>17</b>
Parma DOP / Salami Spianata Calabria /		- Burratina	<b>19</b>
Salami Milano / Mortadella		<b>Insalata mista</b>	<b>14</b>
<b>Prosciutto di Parma</b>	<b>19</b>	Gemischter Salat *	
Fein aufgeschnittener Parmaschinken		<b>Insalata verde</b>	<b>12</b>
(IT, 80g, 24 Monate gereift)		Grüner Salat *	
<b>Antipasto misto</b>	<b>20 / 28</b>	* Wählen Sie zwischen Hausdressing	
Grilliertes Gemüse, Burratina,		und Balsamico Dressing	
Parmesan, Oliven und Caponata		<b>Crema di pomodoro al basilico</b>	<b>13</b>
<b>Tatar di manzo</b>	<b>28 / 38</b>	Tomatencremesuppe mit Basilikum	
Das mediterrane Bio-Rindstatar		und Schlagrahm	
mit Baguette und Oliven-Tapenade			
<b>Carpaccio di manzo</b>	<b>25 / 35</b>		
Rindscarpaccio mit Rucola,			
Parmesanspänen und Pane Carasau			
(sardisches Brot)			

 Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage  
glutenfreies Brot

## TAGLIERE

## Sie haben die Wahl: Spaghetti oder hausgemachte Fusilli

"Osteria Vista" 25/30

Riesengraviden 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

Aaglio e olio 18/23

Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Olivenöl

Pomodoro / arrabbiata 18/23

Tomatensauce /  
Tomatensauce mit Peperoncini

**Negozi:** 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 Riesengraviden 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

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