

## Dolci

**Tiramisu all' arancia 14.-**  
Hausgemachtes Tiramisu mit Orange  
parfumiert

**Brownie al cioccolato, gel di lampone  
e gelato alla vaniglia 14.-**  
Hausgemachtes Brownie,  
Himbeergelee und Vanillaglace

**Affogato al caffè 14.-**  
Vanillaglace, warmer Espresso, Rahm  
und Streusel

**Profiteroles 14.-**  
Windbeutel mit Vanillecreme und  
Schokoladenmousse

**Sfera di cioccolato bianco con crema al  
mango, meringa e gelato passion fruit  
14.-**  
Weisses Schokoladentörtchen mit  
Mangocreme, Passionsfruchtsorbet  
und Streusel

## Unser Brot

Beziehen wir von der Bäckerei Spicher  
in Gunten

Preise inkl. 8.1% MwSt.

## Willkommen

Eine kleine Karte, inspiriert von der  
Osteria le Panzanella in Radda in  
Chianti, wo es meist mehr Autos wie  
Platz im kleinen Ristorante hat. Kreiert  
und gekocht von unserem Küchenchef  
Leonardo (Roma) und Denny (Parma).  
Viele Produkte beziehen wir Regional  
oder direkt aus Italien.

Der Weinkeller lädt auf einen Besuch,  
denn: «A meal without wine is called  
breakfast» *A. Weibel*

Viele der Winzer kennen wir  
persönlich. Dazu lesen sie mehr in  
unserer Weinkarte.

Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger  
mit dem Osteria Team

## Degustationsmenü

Stellen sie sich ihr Menü aus unseren  
Gerichten selbst zusammen

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person

Gerne geben wir Auskunft über  
mögliche Allergene



## Antipasti

### **Insalata della casa 18.-**

Blattsalat mit Zucchini, Granatapfel, Pinienkerne, Croutons und Hausdressing

### **Burrata Pugliese con insalata di rape, pomodorini, lamponi, basilico e crutons 20.-**

Burrata aus Italien, serviert an Randen, Cherrytomaten, Himbeeren und Basilikum

### **Polpo alla griglia, hummus di melanzane, jogurt e datterini confit 22.-**

Grillierter Polpo (FAO34) auf Auberginencreme, Yoghurt und geschmorten Tomaten

### **Tartar di ricciola 24.-**

Tatar vom Königsfisch (Familie der Makrele NL), Avocado, Reis-Chips, Gurke und Fenchel

### **Vitello tonnato alla maniera antica 24.-**

Dünn geschnittenes Kalbfleisch (CH) an Thunfischcreme (GHA)

## Primi

### **Risotto alla pescatora con limone e salicornia 24.-/33.-**

Risotto mit Calamari (VTN), Gamberi (IT) und Muscheln (IT)

### **Lasagna, besciamella e ragu alla Genovese 24.-/33.-**

Lasagne mit gezupftem Rindfleisch (CH), Zwiebeln und Bechamel

### **Ravioli di branzino e agrumi con asparagi 24.-/33.-**

Wolfsbarschravioli (GR) mit Zitrusfrüchten und Spargeln

### **Tagliolini verdi con guanciale, spugnole, piselli e fave 24.-/33.-**

Tagliolini mit Morcheln, Erbsen und Guancialespeck (IT)

## Secondi

### **Suprema di pollo da mais ripiena di mousse di funghi e salsa alle spugnole 48.-**

Maispouardenbrust (FR) gefüllt mit Pilzmousse und Morchelsauce

### **Ribeye di manzo con fondo bruno al midollo e limone bruciato 52.-**

Entrecote «Ojo de Agua» von Dieter Meier (ARG) grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert Mark (CH) und Zitrone

### **Sella di agnello con crema di zucchini e aglio Orsino e Jus 48.-**

Rosa gebratene Lammhuft (IRL), Bärlauch und Zucchini-creme

### **Orata alla griglia con pomodorini, taggiasche, basilico e limone 48.-**

Gegrillte Dorade (GR) mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Basilikum und Zitrone

### **Beilage zu den Hauptgängen**

Grillierter Spargel und Rosmarinkartoffeln

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen