



Antipastí

Starter - Vorspeisen



Moscardini in guazzetto (piccantini) con pane croccante

€15

Small octopus cooked in tomato sauce with roasted bread (spicy)

Moschuskraken mit Tomatensosse und Croutons (würzig)

Tentacolo di polpo su crema di pecorino e pomodorini

€16

Octopus on pecorino cream and small tomatoes

Oktopus auf Pecorino-Creme und Kirschtomaten

Polpette di baccalà con salsa piccantina

€15

Codfish balls with spicy sauce

Salzkabeljau mit tomatensosse

Tartare di salmone con mandorle e crema di avocado

€15

Salmon tartare with almonds and avocado cream

Tartar vom Lachs mit Mandeln und Avocado creme

Parmigiana di melanzane

€15

Fried eggplant with Parmesan cheese and tomato sauce

Auberginen Parmigiana

Flan di ricotta e spinaci con pinoli tostati

€14

Ricotta and spinach flan with toasted pine nuts

Flan aus Ricotta und Spinat mit gerösteten Pinienkernen

Tartare di scottona con cipolla caramellata e cialda di Parmigiano

€15

Beef tartare with caramelised onion and parmesan wafer

Fleischtartar mit karamellisierten Zwiebeln und Parmesanwaffel



Primi Piatti



First Dishes - Erste Gerichte

Calamarata al meglio del mare

€16

(pasta fresca con cozze, vongole, seppie*, gamberone* e pomodorini)

Fresh pasta with clams, mussels, squid*, prawn and cherry tomatoes

frische Pasta mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch* und Garnelen

Spaghetti chitarra con vongole e bottarga

€16

Spaghetti chitarra with clams and botargo

Spaghetti Chitarra mit Venusmuscheln und Botargo

Spaghetti alle sarde con pomodorini, olive e crunch di pane aromatico

€15

Sardine spaghetti with tomatoes, olives and crunchy bread

Sardinen-Spaghetti mit Tomaten, Oliven und knusprigem Brot

Risotto gamberi* e agrumi

€15

Shrimp and citrus risotto

Garnelen-Zitrus-Risotto

Lasagna fatta in casa

€15

Homemade lasagna

Hausgemachte Lasagne

Pappardelle al ragù di chianina

€14

Fresh noodles with Italian meat sauce

Bandnudeln Bolognese mit Chianina-Rinderhackfleisch

Gnocchi di patate viola con fonduta di toma e noci

€15

Purple potato gnocchi with toma cheese and walnut fondue

Lila Kartoffelgnocchi mit Toma-Käse und Walnussfondue



Second Courses - Zweite Gerichte

Gran Fritto misto

€22

(calamari*, gamberoni* e chips di patate)

Fried squids and fried prawn with fried chips

Frittierte Garnelen Tintenfische* und pommes frites

Salmone in crosta di patate su crema di carciofi e contorno del giorno

€21

Salmon in a potato crust on creamed artichokes with side dish of the day

Lachs in der Kartoffelkruste auf Artischockencreme und Tagesbeilage

Filetto di spigola con pomodorini, olive taggiasche e capperi

€24

Fillet of sea bass with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers

Filet vom Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern

Pesce persico* burro e salvia con patate al forno

€21

Butter and sage perch with potato flan

Butter-Salbei-Barsch mit Kartoffelkuchen

Entrecote alla griglia con olio aromatico e patate al forno

€24

Grilled beef with aromatic oil and roasted potatoes

Entrecote mit Steinpilzen und gebackene Kartoffeln

Filetto di maiale al Porto con contorno del giorno

€20

Pork fillet in Porto sauce with side dish of the day

Schweinefilet im Portwein mit Tagesbeilage

Cotoletta di maiale frita con patate fritte

€15

Fried pork cutlet with french fries

Gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes frites



Contorní



Side dishes - Konturen

Patate* fritte

French fries
Pommes frites

€5

Patate al forno

Roasted potatoes
gebackene Kartoffeln

€6

Insalata mista

(misticanza con carote e pomodorini)
Mix salad with carrots and tomatoes
gemischter Salat mit Möhren und Tomaten

€6

Verdure grigliate

(zucchine, melanzane e pomodoro)
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

€8

Selezione di formaggi piemontesi

Selection of Piedmontese cheeses with jams and fruit
Auswahl an piemontesischen Käsesorten mit Marmelade und Obst

€15

In alcuni prodotti potrebbero essere presenti tracce di allergeni, si prega di farlo presente al personale di sala.

Traces of allergens may be present in some products, please point this out to the staff.

In einigen Produkten können Spuren von Allergenen enthalten sein, bitte weisen Sie das Personal darauf hin.



Dessert



Dessert - Nachspeise

Tiramisù fatto in casa

€6

Homemade tiramisù

hausgemachtes Tiramisu

Torta di mele con gelato alla crema

€6

Homemade apple pie with vanilla ice cream

Hausgemachter Apfelkuchen mit Sahneeis

Torta tenerina al cioccolato con panna montata

€6

Chocolate cake with whipped cream

Schokoladencake mit Schlagsahne

Sorbetto al limone (leggermente alcolico)

€5

Lemon sorbet (lightly alcoholic)

Zitronensorbet (leicht alkoholisch)

Vin santo e cantuccini

€5

Sweet wine and dry almond biscuits

Süßwein und trockene Mandelplätzchen

*...E per accompagnare
and to accompany - und zu begleiten*

Passito Sweet wine / Süßwein

€4

Amaro alla liquirizia Liquorice / Lakritz

€4

Limoncello

€4

Meloncello

€4



Bevande

Drinks - Getränke



Acqua naturale o gassata

€2,50

Still or sparkling water

Stilles oder Sprudelwasser

Calice di vino bianco o rosso di categoria

€6

Glass of white or red wine

Weinglas weiss oder rot

Bottiglia di vino bianco o rosso de L'Osteria

€16

Bottle of white or red house wine

eine Flasche weißer oder roter Hauswein

Lattina (coca cola, coca cola Zero, fanta, lemonsoda)

€4

Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda can

Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda kann

Birra Ichnusa chiara 0,5l

€7

Aperol o Campari Spritz

€7

Caffè

€2,50

Cappuccino

€3

Amaro

€4

Grappa bianca

€4

Grappa barrique

€7

Coperto

€2,50



Elenco allergeni



Gentili clienti, sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

- 1.Cereali contenenti glutine**
- 2.Crostacei e prodotti derivati**
- 3.Uova e prodotti derivati**
- 4.Pesce e prodotti derivati**
- 5.Arachidi e prodotti derivati**
- 6.Soia e prodotti derivati**
- 7.Latte e prodotti derivati**

- 8.Frutta a guscio**
- 9.Sedano e prodotti derivati**
- 10.Senape e prodotti derivati**
- 11.Semi di sesamo e prodotti derivati**
- 12.Anidride solforosa e solfiti**
- 13.Lupini e prodotti derivati**
- 14.Molluschi e prodotti derivati**

Antipasti:

Moscardini in guazzetto (1, 4, 12,)
Polpo (4, 7)
Polpette di baccalà (1, 4)
Tartare di salmone (4, 6, 7, 8)
Parmigiana di melanzane (1, 7)
Flan di ricotta e spinaci (1, 3, 7)
Tartare di scottona (1, 7)

Primi Piatti:

Calamarata meglio del mare (1, 3, 4, 12, 14)
Spaghetti chitarra vongole (1, 3, 12, 14)
Spaghetti alla sarde (1, 4)
Risotto gamberi e agrumi (2, 7, 12)
Lasagna fatta in casa (1, 3, 7, 12)
Pappardelle al ragù di chianina (1, 3, 12)
Gnocchi di patate viola (3, 7, 8)

Secondi Piatti:

Gran Fritto misto (1, 2, 4)
Salmone in crosta (4, 7, 12)
Filetto di spigola (4, 13)
Persico burro e salvia (1, 4, 7)
Entrecote
Filetto al Porto (1, 7, 12)
Cotoletta frita (1)

Dessert:

Tiramisù fatto in casa (1, 3, 7)
Torta di mele con gelato alla crema (1, 3, 7)
Torta tenerina (1, 3, 7)
Vin santo e cantucci (1, 3, 7, 8, 12)