



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 patate al limone e crumble di pane all'aglio

€16

Octopus tentacle on lemon potato cream and garlic bread crumble

Oktopus-Tentakel auf Zitronen-Kartoffel-Creme und Knoblauchbrot-Crumble

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 Avocadocreme

Parmigiana di melanzane

€15

Fried eggplant with Parmesan cheese and tomato sauce

Auberginen Parmigiana

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, olive e basilico

€14

Caprese salad with buffalo mozzarella, tomato, olives and basil

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten, Oliven und Basilikum

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

Cortecce fresche su crema di datterino giallo, bufala e basilico

€15

fresh pasta on cream of yellow datterino tomato, buffalo mozzarella and basil

FrISChe Pasta auf einer Creme aus gelben Datterino-Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum



Second Courses - Zweite Gerichte

Gran Fritto misto

€23

(calamari*, gamberoni*, chips di patate e maionese fatta in casa)

Fried squids and fried prawn with fried chips and homemade mayonnaise

Frittierte Garnelen Tintenfische* und pommes frites und hausgemachter Mayonnaise

Salmon 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

€25

Grilled beef with aromatic oil and roasted potatoes

Gegrilltes Entrecote mit aromatischem Öl und gebackenen 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

Cheesecake fatto in casa

€6

(a scelta tra cioccolato, pistacchio o fragole)

cheesecake with a choice of chocolate, pistachio or strawberry flavour

Käsekuchen, wahlweise mit Schokoladen-, Pistazien- oder Erdbeergeschmack

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

Scotch / Whisky / Brandy

€8



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)
Caprese (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 alle 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)
Cortecce datterino giallo (1, 3, 7)

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)
Cheesecake (1, 7)
Vin santo e cantucci (1, 3, 7, 8, 12)