

MENU

OSTERIA
LA BOTTEGA
l'origine delle tradizioni

ANTIPASTI

Foccacia	12.00
Foccacia Pommodorini.....	13.50
Tagliere del'Osteria.....	24.00
assortiment de charcuteries et fromages italien pour 2 personnes	
Arancini al ragù (2 pièces) .	7.00
riz, boeuf, porc, tomate, mozzarella	
Croquè di patate (3 pièces) .	6.00
pdt ,parmigiano, persil	
Portion de frites maison	6.00
Salade verte	7.00
Salade mêlée	11.00
Insalata Caprese	14.00
tomates coeur de boeuf et burrata sur lit de rucola, huile d'olive infusé au basilic et gros sel	
Insalata di polipo	16.00
poulpe mariné au basilic et huile d'olive, kumquats, tomates séchées et céleris branche)	
Gaspacio e grisini	12.00
soupe froide de tomates, poivron, huile d'olive et basilic	
Bruschetta mon Amour	11.00
tomates cerises datterino, ail, huile d'olive infusée au basilic	
Bruschetta San Fele	13.00
Caponata, huile d'olive et basilic fritpp	
Bruschetta del Osteria ..	14.00
pesto genovese, melon jolly et jambon San Daniel	

TANTO AMORE

GRANDES SALADES

Grande Salade mée 19.50
salade verte et crudité de saison

Grande Insalata Caprese 22.00
tomates coeur de boeuf et burrata sur lit de rucola, huile d'olive infusée au basilic et gros sel

Salade del Osteria 26.00
Salade verte, melon jolly, pastèque, jambon San Daniel et burrata

PÂTES SÈCHES

Pacchero all carbonara 26.00
Guanciale, parmesan et oeufs

Spaghetti aglio e olio 19.00
ail, huile d'olive, piment et persil

Spaghetti alla siciliana 26.00
crème de poivrons rouges et tomates datterino confit, burrata

Spaghetti e vongole 27.00
ail, huile d'olive, vongole, persil

Pacchero all scollio (all manfitata) 29.00
fruits de mer poêlés, langoustine, sauce bisque, tomates cerises datterino et basilic

Pacchero al ragu 26.00
bœuf, porc, sauce tomate, cacio ricotta et basilic

Pacchero al sugo 19.00
sauce tomate et basilic

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

(SEMOLA DI GRANO DURO)

Ravioli della Nina 28.00
Épinards, ricotta fraîche, datterino rouges et jaune, huile d'olive et basilic, ail, burrata, pistaches torréfiées et concassées

*Nos pâtes fraîches sont confectionnées par un artisan indépendant,
passionné, du sud de l'Italie : 100% maison
One...two...three... viva l'Italie*

TANTO AMORE

RISOTTO

Risotto del Osteria 29.00
produits de saison, demander la composition

VIANDES

Entrecôte de boeuf dell'Osteria (250 gr) 38.00
beurre maison au romarin et tomates séchées, légumes de saisons et frites maison

Côte de boeuf Fiorantina (env :1.1kg) par pers 49.00
maturée 6 semaines, pour 2 personnes, légumes de saison et frites maison

Roasbeef al italiana 29.00
roasbeef maison cuit à basse température, huile d'olive infusé au pesto, sauce tartare et frites maison

Vitello Tonnato 29.00
vitello tonnato maison cuit à basse température, frites maison

POISSONS ET FRUITS DE MER

Pavé d'espadon grillé aux saveurs du sud 32.00
tomates séchées, oignons rouges, olives, huile d'olive, rucola et crème balsamic, légumes de saison et frites maison

Carpaccio di tonno 29.00
mariné a l'huile d'olive infusé au citron d'Amalfi, tomates cerises datterino, basilic, pecorino râpé et citron vert, frites maison

Frittura mista 29.00
calamars, gambas, seppioline, polipetti, moscardini, sauce tartare et frites maison

POUR LES BAMBINI

Pâtes au beurre ou sauce tomate 12.00

Escalopes de porc panées et frites maison 16.00

FOCCACIERIA

Foccacia Tradizionale	...	12.00
Origan, huile d'olive, gros sel		
Foccacia Pommodorini	...	13.50
Tomate cerise, origan, huile d'olive, gros sel		
Foccacia Mortazza	...	22.00
Mortadelle, basilico huile d'olive, burrata		
Foccacia San Daniele	...	22.00
San Daniele, basilico huile d'olive, burrata		
Foccacia Bresola	...	22.00
Bresola, basilico huile d'olive, burrata		
Foccacia della Poupi	...	26.00
San Daniele courgette grillée, huile d'olive, basilico, burrata		

PIZZE

TRADIZIONALE

Margherita	15.00
tomate, mozzarella, huile, basilic	
La Murta maria	15.50
tomate, basilic, copeaux de pecorino	
La Funghi	15.50
tomate, mozzarella, champignons, basilic	
Prosciutto	16.50
tomate, mozzarella, jambon, basilic	
Prosciutto e funghi	17.50
tomate, mozzarella, jambon, champignons, basilic	
Quattro Formaggi	18.50
emmental, gorgonzola, parmesan, mozzarella, basilic	
Salerno	18.50
tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, basilic	
Pancetta	18.50
tomate, mozzarella, lard, basilic	
Quattro Stagioni	20.00
tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichaut, basilic	
Végétarienne	20.00
tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivron, rucola	
La diavola	18.00
tomate, mozzarella, salami piquant, basilic	
La Gorgonzola	19.50
tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant, basilic	

PIZZE

DELLA BOTTEGA

La Tronno	19.50
tomate, mozzarella, olives, thon	
Pesto genovese	21.00
pesto genovese, tomates cerises, parmesan, mozzarella, rucola	
Contadina	20.00
tomate, mozzarella, jambon, lard, champignons, basilic	
Zio Peppe	19.00
tomate, provola fumée, parmesan rapé, poivre, basilic	
La Macchia	22.00
tomate, mozzarella, saucisse de porc, champignons, copeaux de pecorino, rucola	
La Mortazza	22.00
provola fumée, mortadella, copeaux de parmesan, rucola, pistaches, balsamique	
La Parma	22.00
jambon de Parme, mozzarella, rucola, copeaux de parmesan	
La Giulio	22.00
tomate, mozzarella, burrata, tomates cerises, huile d'olive, roquette	
La Bresaola	22.00
mozzarella, tomates cerises, bresaola, copeaux de parmesan, balsamique, rucola	
Casareccia	23.00
tomate, mozzarella, poivron, aubergine, courgette, saucisse de porc, copeaux de parmesan, rucola, poivre	
Pizza Nduja	23.00
tomate, mozzarella, rucola, burrata, nduja calabrese, copeaux de parmesan	
La Fb13	24.50
tomate, olives taggiasches, tomates cerises, basilic, anchois, câpres, burrata	

PIZZE

DELLO CHEF

Pizza deluxe	28.00
mortadella, burrata, crème de pistaches, copeaux de parmesan, rucola	
La Friulana	28.00
fior di latte, aubergine grillée, prosciutto crudo San Daniele, copeaux de parmesan, burrata	
La Carminuccio D.O.C.	24.00
Tomate, parmigiano, pancetta, poivre, ail, basilic aché	
La San Daniele	28.00
jambon San Daniele, tomates cerises, mozzarella, crème de pesto, burrata, copeaux de parmesan, rucola	
La Calabrese	28.00
tomate, mozzarella, nduja, saucisse de porc calabraise, olives, copeaux de parmesan, burrata, rucola, poivre	
La Tartufo	28.00
mozzarella, mortadella, crème de truffe, huile de truffe, copeaux de parmesan, rucola, tomates cerises, burrata	
A Friarieli deluxe	28.00
saucisse de porc, provola fumée, parmesan, brocoli napolitain, poivre, burrata, copeaux de parmesan	
Hawaii deluxe	99.00
tomate, mozzarella, jambon, ananas deluxe, basilic	

supplément : dès + 1.50
parma, bresaola, mortadella : + 5.00
jambon, pancetta, salami piccante : + 3.50
burrata : + 6.00
pizza sans gluten : + 5.00 (produit congelé)

DOLCI

BACIO DOLCE

Tiramisù della nonna.....	9.50
Panna cotta aux fruits rouges	9.50
Panna cotta mangue passion	9.50
Mousse Nutella et brisures de spéculos	11.00
Crème brûlé au citron d'Amalfi et lime	11.00
Trio de douceurs	12.00
tiramisù, panna cotta, mousse nutella	
Boules de glace (1 boule) ...	4.50
vanille, fraise, chocolat, mocca, pistache, sorbet, citron	
Supplément chantilly CHF 1.50	

DELLO CHEF

BOISSON

SANS ALCOOL

Coca-cola normale ou zéro 33 CL	4.50
Thé froid pêche / citron 33 CL	4.50
Eau plate 0.5 L	4.50
acqua Panna	
Eau plate 1 L	8.00
acqua Panna	
Eau gazeuse 0.5 L	4.50
San Pellegrino	
Eau gazeuse 1 L	8.00
San Pellegrino	
Café ou Thé	4.00
normal ou déca'	
Gazzosa 27,5 CL	5.00
Chinotto 27,5 CL	5.00
Aranciata / aranciata rossa 27,5 CL	5.00
Kinley Lemon / Tonic 20 CL	4.50
Moretti sans alcool 33 CL	6.00
Crodino Biondo / Rosso ..	5.50
Masi sans alcool	9.00
limonade citron, sureau, citron fruit, et tanto amore	

AVEC ALCOOL

Moretti 20 CL / 30 CL / 50CL	3.50 / 4.00 / 6.00
Moretti sale di Mare 33 CL	5.00
Black Pig blanche 33 CL ...	6.50
BFM Djerónimo 33 CL	7.00
Negroni	12.00
Negroni sbagliato	12.00
Negroni americano	12.00
Gin Malfi ou Italicus ..	12.00
Martini ou Rosso	6.00
Baby coca	6.00
Whisky coca	10.00
Rhum coca	9.00
Suze	6.00
Campari	6.00
Aperol Spritz	10.00

Sarti Spritz	10.00
Campari Spritz	11.00
Masi Spritz	10.00