


OSTERIA NOSTRANA

RISOTTO VERDE CARPACCIO
PIZZA POMODORO
GAMBERONI MOZZARELLA
CRUDA IOLA SPAGHETTI BASILICO
BOLOGNESE POLENTA OSSOBUCO

ANTIPASTI

Duetto di bruschette al pomodoro e basilico

Geröstetes Valle Maggia Brot mit Tomaten und Basilikum


 Vegetariano |

11

Spuntino "Osteria Nostrana"

Prosciutto crudo di Parma, salumeria e formaggi

Apéro-Plättli mit Parmaschinken, Aufschnitt-Spezialitäten und Käse

 | 7 · 8

26

Verdure grigliate e mozzarella di bufala con olio verde alle erbe e pesto di rucola

Grillierte Gemüse und Büffelmozzarella mit Kräuteröl und Rucola-Pesto

 7 · 9

22.80

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano, sedano e olio verde

Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen, Stangensellerie und Kräuteröl

 7 · 9

24

grande 35

Tartare di manzo **BIO** servito con pane Valle Maggia tostato

Tatar vom Rind mit geröstetem Valle Maggia Brot

| 4 · 7 · 10

28

grande 39

MINESTRA E INSALATE

Scodella di minestrone fatto in casa

Hausgemachte Tessiner Gemüsesuppe

 Vegetariano 9

10.80

Insalata verde

Grüner Blattsalat

 Vegetariano

9.80

Insalata mista "Nostrana"

Saisonal, gemischter Salat

 Vegetariano

12.80

Insalata "Caprese" pomodori, mozzarella di bufala e basilico

Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

 7

17.80

grande 26.80



CONDIMENTI INSALATE

Le insalate sono condite con salse fatte in casa

Salsa all'italiana "Osteria Nostrana" (10 · 12)

Salsa "Cesare" (3 · 4 · 7 · 10 · 12)

Aceto balsamico di Modena IGP (12) e olio d'oliva extra vergine

INSALATE RICCHE

“Caesar salad” con petto di pollo girigliato alla salsa BBQ, lattuga romana, insalata iceberg, scaglie di Parmigiano, pancetta e crostini di pane **29.80**

“Caesar Salat” mit grillierter Pouletbrust an BBQ Sauce, Romana- und Icebergsalat, Parmesanspänen, Speck und Brotcroûtons

1 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

“Caesar salad” con gamberoni selvatici alla griglia, lattuga romana, insalata iceberg, scaglie di Parmigiano, pancetta e crostini di pane **32.80**

“Caesar Salat” mit grillierten Wildfang Riesencrevetten, Romana- und Icebergsalat, Parmesanspänen, Speck und Brotcroûtons

🕒 1 · 2 · 3 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12



POLENTA NOSTRANA

Polenta nostrana con gorgonzola **19.80**

Hausgemachte Tessiner Polenta mit Gorgonzola

7

Polenta nostrana con funghi porcini trifolati **32**

Tessiner Polenta mit gedünsteten Steinpilzen

7

RISOTTI

Risotto allo zafferano con funghi porcini **28**

Klassischer Safranrisotto mit Steinpilzen

piccola **25**

🕒 7 · 12

Risotto alla parmigiana **22**

Der typische, italienische Risotto mit Weisswein, Butter und Grana Padano zubereitet

piccola **19**

🕒 7 · 12

Risotto verde con spinaci, prezzemolo e funghi porcini **26**

Grüner Risotto - Spinat und Petersilie - mit Steinpilzen

piccola **23**

🕒 7 · 12

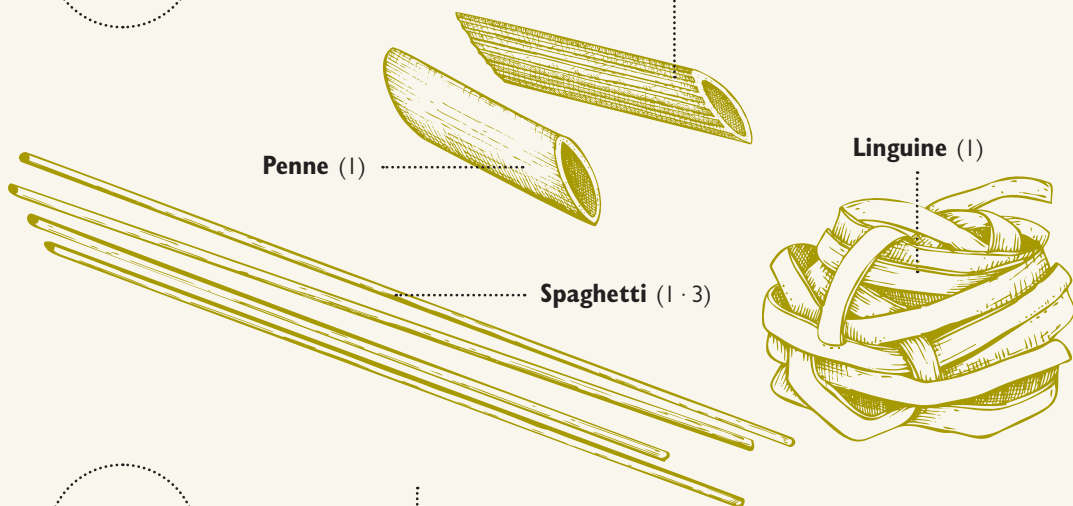
🕒 Servito anche al pomeriggio e sera tardi
Am Nachmittag und am späten Abend serviert.

CREA LA TUA PASTA WÄHLEN SIE DIE PASTA

1

TIPO | SORTE

Penne integrali **BIO**
Vollkorn Penne BIO (1)



2

SALSA | SAUCE

All'aglio, olio e peperoncino

Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

17

piccola 14

🌱 Vegetariano

All'arrabbiata con pomodoro, pancetta affumicata e peperoncino

An leicht pikanter Tomatensauce mit geräuchtem Speck und Peperoncino

21

piccola 18

🕒 7

Al pomodoro e basilico

Mit Tomatensauce und Basilikum

18

piccola 15

🌱 Vegetariano

Alla "crudaiola" con pomodorini, rucola, mozzarella di bufala, Grana Padano, pesto di rucola e pinoli tostati

Mit Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Grana Padano, Rucola-Pesto und Pinienkernen

28

piccola 25

7

Alla bolognese

Mit der klassischen "salsa bolognese"

25

piccola 22

🕒 9 · 12

Alla carbonara con panna, tuorlo d'uovo, guanciale e Grana Padano

"Carbonara" mit Rahm, Eigelb, Guanciale-Speck und Grana Padano

26

piccola 23

🕒 3 · 7

I CLASSICI DELL'OSTERIA NOSTRANA

Linguine con gamberoni, pomodorini e peperoncino

Linguine mit Riesencrevetten, Tomaten und Peperoncino

34

🕒 1 · 2

Spaghetti "Enzo" con funghi porcini, pancetta, peperoncino, salsa al pomodoro e panna

Spaghetti mit Steinpilzen, Speck, Peperoncino, Rahm und Tomatensauce

27

piccola 23

🕒 1 · 3 · 7

Gnocchi di patate gratinati con mascarpone, pomodorini, basilico e Grana Padano

Kartoffelgnocchi gratiniert mit Tomaten, Mascarpone, Basilikum und Grana Padano

27

🕒 1 · 3 · 7

Lasagne tradizionali al forno

Lasagne mit Bolognese-Sauce im Ofen gebacken

28

🕒 1 · 3 · 7 · 9 · 12

CARNE E PESCE

Brasato di manzo al vino rosso **39.80**
cotto a bassa temperatura per 18 ore,
servito con polenta nostrana **+5**

Rindsbraten langsam geschmort während 18 Stunden,
an kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachter Polenta

1 · 7 · 9 · 12

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto allo zafferano **44**

Kalbshaxe in italienischer Gemüsesauce mit Safranrisotto

1 · 7 · 9 · 12

Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro **39.80**

In Butter gebratene Kalbspiccata "Mailänderart", dazu Tomaten-Spaghetti

con risotto verde
ai funghi porcini (7 · 12)

+5

1 · 3 · 7

Gamberoni selvatici alla griglia con salsa tartare ai pomodori secchi e riso selvatico **39.80**

Wildfang Riesencrevetten vom Grill dazu Tartarsauce mit getrockneten Tomaten und Wildreis

📍 2 · 3 · 4 · 7 · 10 · 12

Filetto di manzo irlandese "Hereford" alla griglia **56**

Irisches "Hereford" Rindsfilet vom Grill

200g
con risotto verde
ai funghi porcini (7 · 12)

+5

📍

Paillard di vitello alla griglia **44**

Kalbpaillard vom Grill

160g
con risotto verde
ai funghi porcini (7 · 12)

+5

📍

CONTORNI

**Un contorno a scelta (vedi sotto) e verdure (7) sono compresi nel prezzo di ogni
grigliata di carne. Burrino alle erbe fatto in casa su richiesta (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)**

Eine Beilage nach Wahl (siehe unten) und Gemüse (7) sind bei allen Fleischgerichten vom Grill
inbegriffen. Hausgemachte Kräuterbutter auf Wunsch (1 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10)

Patate rosolate

Bratkartoffeln

📍 🌿 Vegetariano 7

Spaghetti al burro

Spaghetti mit Butter

📍 🌿 Vegetariano 1 · 3 · 7

Riso selvatico

Wildreis

📍 🌿 Vegetariano 7

Polenta nostrana

Hausgemachte Polenta

🌿 Vegetariano 7

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce

📍 🌿 Vegetariano 1 · 3

**Si vous souhaitez consulter notre menu en français,
scannez le code QR ou demandez-en une copie à l'un de nos serveurs.**

If you would like to view our menu in English, scan the QR code
or request a copy of the menu from one of our waiters.



PIZZE DAL FORNO A LEGNA



Focaccia al rosmarino 14.80

Rosmarino, sale marino e olio extra vergine d'oliva
Rosmarin, Meersalz und Extra Vergine Olivenöl

Vegetariano | · 7

Margherita 16.80

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

con rucola **+3**

Vegetariano | · 7

Margherita Bufala 23.80

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

con rucola **+3**

| · 7

Napoli 19.80

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Origano

| · 4 · 7

Pugliese 19.80

Pomodoro, mozzarella, Grana Padano, cipolle rosse
Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, rote Zwiebeln

| · 7

Romana 20.80

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive "Leccine", origano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven "Leccine", Origano

| · 4 · 7

Salame piccante 24.80

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami

| · 7

Prosciutto cotto 25.80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di coscia
Tomaten, Mozzarella, Hinter-Schinken gekocht

| · 7

Prosciutto cotto e funghi 25.80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di coscia, champignons
Tomaten, Mozzarella, Hinter-Schinken gekocht, Champignons

| · 7

Vegetariana 25.80

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, champignons, pomodorini, rucola
Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Champignons, Tomaten, Rucola

Vegetariano | · 7

Osteria Nostrana 29.80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, peperoncino
e prosciutto crudo di Parma
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilzen, Peperoncino
und Rohschinken

| · 7

Capricciosa 25.80

Pomodoro, mozzarella, olive "Leccine", prosciutto cotto di coscia, peperoni,
capperi, carciofi e champignons
Tomaten, Mozzarella, Oliven "Leccine", Hinter-Schinken gekocht, Peperoni,
Kapern, Artischocken und Champignons

| · 7

Quattro stagioni 25.80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, olive "Leccine"
Tomaten, Mozzarella, Schinken gekocht, Champignons, Artischocken, Oliven "Leccine"

| · 7

Quattro formaggi 25.80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana Padano
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Padano

| · 7

Calzone **25.80**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di coscia, champignons, tuorlo d'uovo
Tomaten, Mozzarella, Hinter-Schinken gekocht, Champignons und Eigelb

I · 3 · 7

Tonno e cipolle rosse **25.80**

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln

I · 4 · 7

Carpaccio **28.80**

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, Parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan

I · 7

Prosciutto crudo di Parma **28.80**

Prosciutto crudo di Parma, pomodoro e mozzarella
Parma-Rohschinken, Tomaten und Mozzarella

con mascarpone **+2**

I · 7

PIZZE CON POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Vesuvio **25.80**

Pomodorini DOP, mozzarella di bufala e basilico
Traubentomaten DOP, Büffelmozzarella, Basilikum

I · 7

Ercolano **26.80**

Pomodorini DOP, mozzarella, funghi porcini, scaglie di Parmigiano, rucola
Traubentomaten DOP, Mozzarella, Steinpilze, Parmesanspäne und Rucola

I · 7

Parmigiana **26.80**

Pomodorini DOP, mozzarella, melanzane viola, Grana Padano e scaglie di Parmigiano
Traubentomaten DOP, Mozzarella, Auberginen, Grana Padano, Parmesanspäne

I · 7

PIZZE BIANCHE SENZA Salsa POMODORO OHNE TOMATENSauce

Bufala **25.80**

con mozzarella di bufala a crudo, pomodorini e rucola
Pizza bianca mit roher Büffelmozzarella, Datteltomaten und Rucola

I · 7

Bufala e Prosciutto crudo di Parma **28.80**

con mozzarella di bufala a crudo, prosciutto crudo di Parma, rucola
Pizza bianca mit roher Büffelmozzarella, Parma-Rohschinken und Rucola

I · 7

Supplementi vengono calcolati a parte.

Extras werden separat berechnet.

IMPASTO DELLA PIZZA

Farina, lievito di birra, sale acqua e olio d'oliva extra vergine. La lievitazione e maturazione lunga 48 ore garantisce un impasto molto digeribile e aromatico, preparato per voi giornalmente dai nostri mastri pizzaioli.

Mehl, Bierhefe, Salz, Wasser und Olivenöl "extra vergine". Der Teig wird täglich von unseren Pizza-Meistern sorgfältig zubereitet. Das langsame Gehen- und Reifenlassen über 48 Stunden ergibt einen bekömmlichen, vollaromatischen Teig.

Impasto tradizionale

Traditioneller Teig

Impasto integrale

Vollkornteig

Impasti speciali - rivolgetevi ai nostri collaboratori

Spezielle Teige - fragen Sie unsere Mitarbeiter



ASCONA LODGE
the pool & garden retreat

Via delle Scuole 17
6612 Ascona
+41 91 791 36 92
welcome@ascona-lodge.ch
www.ascona-lodge.ch



GROTTO BROGGINI
LOSONE

Via San Materno 18
6616 Losone
+41 91 791 15 67
broggini@ristoranti-ff.ch
www.grotto-broggini.ch

ristorante Sensi
LOCARNO-MURALTO

Viale Verbano 9
6600 Muralto
+41 91 743 17 17
sensi@ristoranti-ff.ch
www.ristorante-sensi.ch

  @FF.RISTORANTI



ALLERGIE E INTOLLERANZE

Allergie

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich für Informationen an unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellaufnahme zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

Legenda

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Cereali Glutine | 8 Frutta a guscio, noci Hartschalen-obst, Nüsse |
| 2 Crostacei Krebstiere | 9 Sedano Sellerie |
| 3 Uova Eier | 10 Senape Senf |
| 4 Pesce Fische | 11 Sesamo Sesamesamen |
| 5 Arachidi Erdnüsse | 12 Anid. solfor., solfiti Schwefeldioxid, Sulfite |
| 6 Soia Sojabohnen | 13 Lupini Lupinen |
| 7 Latte, lattosio Milch, Laktose | 14 Molluschi Weichtiere |

PROVENIENZE

Provenienza del pesce

Gamberoni Black Tiger selvatici, reti da cirruzione e sollevamento, FAO57
Tonno, pescato a lenza, Spagna
Acciughe, pescato a rete da cirruzione e rete da raccolta, Mar Mediterraneo o Atlantico Nord-orientale

Provenienza della carne

Prosciutto cotto, Pancetta, Pollo, Vitello, Maiale, Svizzera
Brasato di manzo, Svizzera
Tartare di manzo Bio, Svizzera
Salame e salame, Svizzera e Italia
Prosciutto crudo di Parma, Italia
Filetto di manzo, Irlanda

Provenienza panetteria e prodotti da forno

Pane Valle Maggia, Svizzera
Pizza, Svizzera
Focaccia, Svizzera
Grissini, Italia

Funghi porcini

Bulgaria - Macedonia del Nord - Romania, congelati e secchi