

# I'Osteria

cucina tipica e pizza



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT



# GLI ANTIPASTI

## VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

VELLUTATA DI ZUCCA € 9.5

Kürbiscremesuppe  
Pumpkin Cream Soup

VITELLO TONNATO € 15

Kalbfleisch mit Thunfischsauce - Veal with tuna sauce

SELEZIONE DI SALUMI BETTELLA "MAIALE TRANQUILLO" € 18

Auswahl an Wurstwaren "Tranquillo Pig Bettella"  
"Tranquillo Pig Bettella" selection cured meats

FONDUTA DI CACIOTTA DEL BALDO E RADICCHIO TARDIVO € 13

Caciotta del Baldo Fondue und Radicchio  
Caciotta del Baldo fondue and radicchio

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 18 MESI,  
BURRATA DI BUFALA E MOSTARDA DI MELE € 15

Parma "Ruliano" roher Schinken im Alter von 18 Monaten,  
Buffalo Burrata Käse und Apfelsenf

Parma "Ruliano" raw ham aged 18 months,  
buffalo burrata cheese and apple mustard

TARTARE DI ASINA BATTUTA A COLTELLO,  
ACCIUGHE, NOCCIOLE E PARMIGIANO € 15

Eseltartar im Messerschnitt, Sardellen, Haselnüsse und Parmesan  
Knife-cut donkey tartare, anchovies, hazelnuts and Parmesan cheese

TRIS DI POLENTA € 14

RENGA, FEGATINI, GORGONZOLA E LARDO

Trio aus Polenta Renga, Lebern, Gorgonzola und Schmalz  
Trio of Polenta Renga, Livers, Gorgonzola and lard

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA E MOSTARDA € 14

Gemischter Lessinia Käse mit Senf  
Mixed Lessinia's cheeses with mustard

SARDE IN SAOR € 11

Frittierte und marinierte Garda See Sardellen  
Fried and marinated Garda lake Sardines

LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA € 11

Garda See Hecht mit Polenta - Garda lake pike with polenta

# I PRIMI PIATTI

## ERSTE GERICHTE - FIRST COURSE

CASERECCE AL RAGÙ D'ANATRA € 14

Caserecce Nudeln mit Entensauce  
Caserecce pasta with duck sauce

BIGOLI CACIO E PEPE € 13.5

Bigoli nudeln mit Käse und Pfeffer Soße  
Bigoli pasta cheese and pepper sauce

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA  
AL RAGÙ DI CORTILE DELL'OSTERIA € 13.5

Hausegemachte Tagliatella mit Osteria Hofragout  
Housemade tagliatella with courtyard Osteria ragù

TORTELLI DI ZUCCA,  
SALSICCIA MANTOVANA E POMODORO € 15

Kürbis-Tortelli, Mantua-Wurst und Tomate  
Pumpkin tortelli, Mantua sausage and tomato

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE € 13.5

Tagliatelle mit Wildschweinragout  
Tagliatelle with wild boar ragù

TORTELLI DI VALEGGIO AL LUCCIO € 14

Tortelli di Valeggio mit Hecht  
Valeggio tortelli with pike

BIGOLI CON LE SARDE € 13.5

Haus Gemachte-Nudeln mit Sardelle  
Home made Bigoli pasta with sardines

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

## I SECONDI

### ZWEITE GERICHTE - SECOND COURSES

CONIGLIO ARROSTO DISOSSATO € 16  
Gebratenes Kaninchen ohne Knochen - Boneless Roast rabbit

OSSOBUCO DI VITELLO € 16  
Geschmorte Kalbshaxenscheibe - Braised veal shank slice

TAGLIATA D'ASINA, MONTE VERONESE D'ALLEVO E RADICCHIO € 17  
Geschnittener Esel, Monte Veronese Käse und Radicchio - Sliced donkey, Monte Veronese cheese and radicchio

STRACOTTO D'ASINO € 15  
Eseleintopf - Donkey stew

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA 450 GR € 25  
Gegrilltes Färsensteak 450 gr - Grilled heifer steak 450 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA € 24  
Gegrilltes Scottona-Rinderfilet - Grilled Scottona beef fillet

BACCALÀ CON POLENTA € 16  
Kabeljau mit Polenta - Cod with polenta

TROTA ALLA GRIGLIA € 16  
Forelle vom grill - Grilled trout

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 17  
Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

FRITTO MISTO DI LAGO € 15  
Gemischter Frittierte Seefisch - Mixed fried lake fish

## LE SPECIALITÀ

### SPEZIALITÀTEN - SPECIALTIES

POLPETTE DI PESCE € 11  
Fischbällchen - Fish balls

POLPETTE DI CARNE € 11  
Fleischklößchen - Meatballs

# CARTA DELLE VERDURE

## BEILAGEN - SIDE DISHES

INSALATA DI RADICCHIO TARDIVO, PECORINO, MELOGRANO, MELA VERDE E CROSTINI € 12

Salat aus spätem Radicchio, Pecorino, Granatapfel, grünem Apfel und Croutons  
Late radicchio salad, pecorino, pomegranate, green apple and bread croutons

INSALATA MISTA € 5

Gemischter Salat - Mixed salad

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 6

Zichorienherzsalat - Salad of chicory hearts

FAGIOLI IN UMIDO € 6

Geschmorte Bohnen - Stewed beans

VERZE STUFATE € 6

Geschmorter Kohl - Stewed cabbage

ZUCCA MARINATA € 6

Marinierter Kürbis - Marinated pumpkin

RADICCHIO DI CAMPO € 5

Feldradicchio - Field radicchio

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Frische Ofenkartoffeln - Fresh baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

# IL MENU DEI BAMBINI

## FÜR DIE KLEINSTEN... - FOR THE CHILDREN...

BABY PASTA AL RAGÙ O POMODORO € 6

Baby Pasta mit Fleisch Sauce oder mit Tomatensoße - Baby Pasta with meat or tomato sauce

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

BABY PETTO DI POLLO CON PATATE € 7

Baby Hühnerbrust mit Pommes frites - Baby chicken breast with french fries

### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

**Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5**

# LE PIZZE

## UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA CON GRANO  
PROVENIENTE DA COLTURE BIOLOGICHE, CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

### LA MARGHERITA € 6.5

Pomodoro, mozzarella, basilico  
Tomaten, Mozzarella, Basilikum  
Tomatoes, cheese, basil

### LA NAPOLETANA € 7

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano  
Tomaten, Käse, Sardellen, Origanum  
Tomatoes, cheese, anchovies, origanum

### LA SICILIANA € 7.5

Pomodoro, mozzarella, capperi,  
olive taggiasche, salamino, origano  
Tomaten, Käse, Kapern, Oliven,  
scharfe Salami, Origanum  
Tomatoes, cheese, cappers, olives,  
spicy salami, origanum

### LA PROSCIUTTO E FUNGHI € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze  
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

### IL CALZONE € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze  
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

### LA CAPRICCIOSA € 8.5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
funghi, carciofi, olive  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze,  
Artischocken, Oliven  
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms,  
artichokes, olives

### LA BUFALINA € 8.5

Mozzarella di latte di bufala, pomodoro fresco, basilico  
Büffel Mozzarella, Frische Tomaten, Basilikum  
Buffalo mozzarella, fresh tomato, basil

### BROCCOLETTO E LARDO € 9

Mozzarella, cerma di broccolo fiolaro, lardo, pecorino  
Mozzarella, Fiolaro-Brokkolicreme,  
Schmalz, Pecorino-Schafskäse  
Mozzarella, fiolaro-broccoli cream,  
lard, Pecorino sheep's cheese

### LA CRUDO DI PARMA

#### E ASIAGO DOP € 12

Pomodoro, mozzarella,  
crudo di Parma, Asiago DOP  
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Asiago Käse  
Tomatoes, mozzarella, Parma ham,  
Asiago cheese

### LA PARMIGIANA € 8

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana  
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesankäse  
Tomatoes, cheese, aubergines, parmesancheese

### LA RADICCHIO

#### E MONTE VERONESE € 8

Mozzarella, radicchio, scaglie di Monte Veronese  
Käse, Radicchio, Monte Veronese Käse  
Mozzarella, red chicory, Monte Veronese cheese

### AGLI ORTAGGI € 8.5

Pomodoro, mozzarella,  
verdure fresche di stagione grigliate  
Tomaten, Käse,  
Frische Saison gemischtes Gegrilltes Gemüse  
Tomatoes, cheese,  
mixed grilled vegetables in season

### LA CIME DI RAPA E PROVOLA € 8

Mozzarella, cime di rapa,  
pomodori secchi, provola affumicata  
Käse, Rüben, getrocknete Tomaten,  
geräucherter Provola Käse  
Mozzarella, turnip greens, dried tomatoes, smoked  
provola cheese

### LA GORGONZOLA

#### E SPECK DE 'NA 'OLTA € 10

Mozzarella, gorgonzola, speck de 'na 'olta  
Käse, Gorgonzola Käse, Speck  
Mozzarella, gorgonzola, speck

### LA TRE SIGNORI € 12

Pomodoro, mozzarella, bresaola,  
rucola, grana  
Tomaten, Käse, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesankäse  
Tomatoes, mozzarella, dried salt beef,  
rocket, parmesan

