

# I'Osteria

cucina tipica e pizza



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT

# GLI ANTIPASTI

## VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 10

Puntarelle im römischen Stil - Roman-style puntarelle

INSALATA DI CAPPONE IN SAOR € 15

Kapaunsalat in Saor - Capon salad in saor

TARTARE DI ASINO, ACCIUGHE NOCCIOLE E PARMIGIANO € 18

Eselstatar, Sardellen, Haselnüsse und Parmesan - Donkey tartare with anchovies, hazelnuts and parmesan

TORTELLI DI ZUCCA FRITTI FONDENTE DI PECORINO E GUANCIALE € 16

Gebratene Kürbis-Tortelli mit Pecorino-Käse und Speck - Fried pumpkin tortelli with pecorino cheese and bacon

CRUDO DI PARMA RULIANO, BURRATA DI BUFALA E MOSTARDA DI MELE € 16

Ruliano-Parmaschinken, Büffel-Burrata-Käse und Apfelsenf - Parma ham, buffalo burrata cheese and apple mustard

CARPACCIO DI STORIONE MARINATO AGLI AGRUMI E INSALATINA DI FINOCCHIO € 17

In Zitrusfrüchten mariniertes Stör-Carpaccio und Fenchelsalat - Sturgeon carpaccio marinated in citrus fruits and fennel salad

SARDE IN SAOR € 16

Sardinen in Soße - Sardines in saor

MOSCARDINI IN UMIDO € 17

Geschmorter Oktopus - Stewed octopus

# I PRIMI PIATTI

## ERSTE GERICHTE - FIRST COURSE

TORTELLINI DI VALEGGIO IN BRODO DI CAPPONE € 16

Valeggio-Tortellini in Kapaunbrühe - Tortellini from Valeggio in capon broth

TAGLIOLINI AL RAGU' D'OCA € 16

Tagliolini mit Gänseragout - Tagliolini with goose ragout

CASERECCE ALL'ANATRA € 16

Hausgemachte Entennudeln - Duck Caserecce

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CINGHIALE € 16

Tagliatelle mit Wildschweinragout - Tagliatelle with wild boar ragout

TORTELLI DI VALEGGIO AL LUCCIO € 17

Tortelli di Valeggio mit Hecht - Valeggio tortelli with pike

GNOCCHETTI AI SAPORI DI LAGO € 16

Gnocchi mit Seegeschmack - Gnocchi with lake flavours

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

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

COTECHINO E LENTICCHIE € 17

Cotechino und Linsen - Cotechino and lentils

STRACOTTO D'ASINO E POLENTA € 18

Verkocht. Esel und Polenta - Stew. Donkey and polenta

BRASATO DI MANZO CON PERE ALLA CANNELLA € 18

Geschmortes Rindfleisch mit Zimtblirnen - Braised Beef with Cinnamon Pears

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA € 26

Gegrilltes Rib-Eye-Steak - Grilled heifer rib eye

ANGUILLA ALLA GRIGLIA E CATALANA DI VERDURE € 23

Gegrillter Aal und katalanisches Gemüse - Grilled eel and vegetable catalana

FRITTO MISTO DI LAGO € 19

Gemischter frittiertes Fisch aus dem See - Mixed fried lake fish

BACCALA' CON POLENTA € 19

Kabeljau mit Polenta - Cod with polenta

# CARTA DELLE VERDURE

## BEILAGEN - SIDE DISHES

VERZE STUFATE € 7

Geschmorter Kohl - Stewed cabbage

FAGIOLI IN UMIDO € 7

Geschmorte Bohnen - Stewed beans

RADICCHIO DI CAMPO € 7

Wilder Radicchio - Field Radicchio

PATATE AL FORNO € 7

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

PATATE FRITTE € 7

Pommes frites - 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 € 3**

