

Gentile Ospite,

si accomodi e si lasci trasportare da una semplicità di sapori e sensazioni in un luogo unico dove accoglienza e professionalità si fondono per regalare ai propri ospiti stupende esperienze culinarie.

Il nostro team di sala si prenderanno cura di lei, lieti di consigliarla nella scelta del menù e dei vini.

OSTERIA DEGLI AMICI

VIA CASORO 14, 6918 FIGINO, LUGANO SWITZERLAND

Tel. + 41 91 980 10 71 /72

INFO@OSTERIADEGLIAMICI.CH

WWW.OSTERIADEGLIAMICI.CH

ANTIPASTI

	1/2	CHF
Bruschette al pomodoro fresco con aglio e olio d'oliva <i>Bruschette mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl</i>	8.-	15.-
Affettati nostrani con formaggio delle alpi del Ticino <i>Tessiner Aufschnittplatte mit Bergkäse</i>	19.-	28.-
Caprese con pistacchi tostati e pesto al basilico <i>Tomaten-Mozzarella mit gerösteten Pistazienkernen und Basilikumpesto</i>		19.-
Terrina di pesce di lago fatta in casa,salsa al Brandy e arance <i>Süßwasserfisch-Terrine mit Brandy-Orangensauce</i>		21.-
Tentacoli di polipo caramellato, con olive e pomodorini su crema di patate <i>Karamellierte Tintenfischtentakel mit Oliven und Kirschtomaten auf Kartoffelcrème</i>		21.-
Delizia di foie gras con cipolle caramellate servito su pan brioches <i>Gänseleberpastete mit karamellisierten Zwiebeln, serviert auf Brioche-Brot</i>		22.-

INSALATE

Insalata verde <i>Grüner Blattsalat</i>		9.-
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>		12.-
Insalata Rustica: insalata verde, champignons,uva e scaglie di grana <i>Bauernsalat: Blattsalat,Champignons,Trauben und Parmesansplitter</i>		21.-
Insalata con formaggio di capra gratinato, mele, noci e miele <i>Grüner Salat mit gratiniertem Ziegenkäse,Äpfel,Nüssen und Honig</i>		21.-

Gentile Ospite,

su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

PRIMI e ZUPPE

	OSTERIA	CHF
Crema di piselli verdi con fonduta di robiola <i>Grüne Erbsencreme mit Frischkäsesauce</i>		14.-
Penne dello chef, salsa al pomodoro e pancetta <i>Penne des Chefs, Tomatensoße und Speck</i>		19.-
Pappardelle al ragu di lepre <i>Pappardelle-Nudeln an Wildhase-Hackfleischsauce</i>		25.-
Risotto ai funghi e luganighetta <i>Risotto mit Pilzen und Tessinerschweinswurst</i>		25.-
Tortelloni fatti in casa, ripieni di Mascarpà e erba cipollina, salsa al burro <i>Hausgemachte Tortelloni, mit Mascarpafüllung und Schnittlauch an Buttersauce</i>		26.-
Provenienza dei salumi:	Svizzera e Italia	
Provenienza della carne:	Maiale, Vitello, Manzo e Tacchino Svizzera Pollo Italia	
Provenienza del pesce:	Persico Estonia / Europa Polipo Europa Pesce di lago Europa	

Prezzi in CHF, IVA 7.7 % inclusa

SECONDI PIATTI

Brasato di manzo al vino rosso <i>Tessiner Schmorbraten an Rotweinsauce</i>	29.-
Filetti di pesce persico con risotto alla parmigiana <i>Eglifilet gebraten serviert auf Parmesanrisotto</i>	35.-
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese <i>Kalbshaxen serviert mit Safranrisotto</i>	38.-
Picanha di manzo alla griglia con contorno del giorno <i>Rinds Picanha vom Grill serviert mit Tagesbeilage</i>	39.-
Filetto di manzo al pepe verde <i>Rindsfilet an grünem Pfeffersauce</i>	43.-

**La specialità della casa:
Impanata di tacchino a km zero
con fonduta di formaggio e prosciutto croccante.**

CHF. 25.00

**Unsere Spezialität:
Paniertes Trutenschnitzel aus dem Tessin mit
Käsesauce und knusprigem Schinken.**