

*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 prenderà 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](http://WWW.OSTERIADEGLIAMICI.CH)

## ANTIPASTI

	1/2	CHF
Duetto di bruschetta con pomodori e crudo con salsa rosa <i>Bruschetta-Duett, mit Tomaten, Rohschinken und Cocktailsauce</i>	9.-	17.-
Caprese con pistacchi tostati e pesto al basilico <i>Tomaten-Mozzarella mit gerösteten Pistazienkernen und Basilikumpesto</i>		19.-
Insalata ai frutti di mare con patate e olive <i>Meeresfrüchte Salat</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.-
Tartare di manzo ricetta dello Chef (100gr) <i>Rindstartare nach Art des Chef's</i>		22.-
Affettati nostrani con formaggio delle alpi del Ticino <i>Tessiner Aufschnittplatte mit Bergkäse</i>	19.-	28.-

## 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.-
Insalata Fitness, con avocado, pollo e mango <i>Fitness Salat, mit Avocado, Pouletbrust und Mango</i>		22.-

Gentile Cliente,  
per allergie o intolleranze, avvisate il nostro personale di sala, grazie

## PRIMI e ZUPPE

Crema di piselli verdi con Robbiola di mucca <i>Grüne Erbsencreme mit Tessiner Frischkäsekrümel</i>	CHF 14.-
Spaghetti alla fantasia del giorno <i>Spaghetti nach der Fantasie des Tages</i>	18.-
Pappardelle al ragu di selvaggina <i>Pappardelle-Nudeln an Wild-Hackfleischsauce</i>	25.-
Risotto ai funghi e luganighetta <i>Risotto mit Pilzen und Tessinerschweinswurst</i>	25.-
Gnocchi fatti in casa al ragu di carne <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Hackfleischsauce</i>	25.-
Tortelloni fatti in casa di "Mascarpa" erba cipollina e pepe della Valle Maggia <i>Hausgemachte Tortelloni, mit Mascarpafüllung, Schnittlauch und Pfeffer aus dem Maggia Tal</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 Frutti di mare FAO 37 Pesce di lago Europa

## SECONDI PIATTI

Brasato di manzo al vino rosso con polenta 29.-  
*Tessiner Schmorbraten an Rotweinsauce mit Polenta*

Filetti di pesce persico con risotto alla parmigiana 35.-  
*Eglifilet gebraten serviert auf Parmesanrisotto*

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese 38.-  
*Kalbshaxen serviert mit Safranrisotto*

Picanha di manzo alla griglia con contorno del giorno 39.-  
*Rinds Picanha vom Grill serviert mit Tagesbeilage*

Filetto di manzo al pepe verde 43.-  
*Rindsfilet an grünem Pfeffersauce*

**LA SPECIALITÀ DELL'OSTERIA CHF 25.00**

*Impanata di tacchino "del Ticino"  
con fonduta di formaggio e prosciutto croccante.....*

*Paniertes Trutenschnitzel "aus dem Tessin"  
mit Käsesauce und knusprigem Schinken*