

I'Osteria

cucina tipica e pizza



GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

UOVO, ASPARAGI E GRANA € 14

Ei, Spargel und Parmesan - Egg, asparagus and parmesan

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 8.5

Roman Zichorienherzsalat - Roman chicory hearts salad

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

Trio aus Polenta Renga, Lebern, Gorgonzola

Trio of Polenta Renga, Livers, Gorgonzola

INSALATA DI NERVETTI, FAGIOLI E CIPOLLE € 13

Salat aus Nerven, Bohnen und Zwiebeln

Salad of nerves, beans and onions

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 BISI E TASTASAL € 13.5

Tagliatelle mit Erbsen und Tastasal
Tagliatelle with peas and tastasal

GNOCCHETTI AI SAPORI DI LAGO € 13.5

Kartoffelgnocchi mit Seefisch
Potatoes dumplings with lake fish

BIGOLI CON LE SARDE € 13.5

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

LA CAESAR DELLA CASA

CAESAR SALAD

INSALATA ROMANA, MAIONESE FATTA IN CASA,
POLLO, CROSTINI ED ABBONDANTE GRANA PADANO € 16

Römischer Salat, hausgemachte Mayonnaise,
Hühnchen, Croutons und Grana Padano Käse

Roman salad, homemade mayonnaise,
chicken, croutons and Grana Padano cheese

I SECONDI

ZWEITE GERICHTE - SECOND COURSES

POLLETTO DISOSSATO ALLA DIAVOLA CON PATATE € 18

Teufelshähnchen ohne Knochen mit Kartoffeln - Deviled boneless chicken with potatoes

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

SPEZIALITÄTEN - SPECIALTIES

POLPETTE DI PESCE € 11

Fischnäpfe - Fish balls

POLPETTE DI CARNE € 11

Fleischknödelchen - Meatballs

CARTA DELLE VERDURE

BEILAGEN - SIDE DISHES

CARCIOFO ALLA ROMANA € 6

Artischocke nach römischer Art - Roman-style artichoke

PISELLI, PANCETTA E CIPOLLA € 6

Erbsen, Speck und Zwiebeln - Peas, bacon and onion

ASPARAGI € 6

Spargel - Asparagus

ZUCCHINE MARINATE IN AGRODOLCE € 6

Süß-sauer marinierte Zucchini - Sweet and sour marinated zucchini

INSALATA MISTA € 5

Gemischter Salat - Mixed salad

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 Tomatensauce - 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

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.

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

LA QUATTRO FORMAGGI € 8.5

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, grana
Tomaten, Käse, Gorgonzola Käse,
Quark, parmesankäse
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola,
ricotta, parmesan

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

