

I'Osteria

cucina tipica e pizza



GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

ASPARAGI E UOVO € 13.5

Spargel und Ei - Asparagus and egg

CAPRESE DI POMODORO CAMONE E BURRATA € 14

Caprese mit Camone-Tomate und Burrata - Caprese with Camone tomato and burrata

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 € 14

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

INSALATA DI GALLINA NOSTRANA IN SAOR € 14

Süß-saurer Lokales-Hühner-Salat

Sweet and sour local chicken salad

TRIPPE FRITTE, SALE E LIMONE € 13

Frittierte Kutteln mit Salz und Zitrone

Fried tripe with salt and lemon

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA E MOSTARDA € 14

Gemischter Lessinia Käse mit Senf

Mixed Lessinia's cheeses with mustard

SARDE IN SAOR € 11

Fritierte 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 IN SFOGLIA DI BARBABIETOLA
E MONTE VERONESE € 14

Rote-Bete-Tortelli und Monte-Veronese-Käse
Beetroot tortelli and Monte Veronese cheese

TAGLIATELLE "BISI E TASTASAL" € 13.5

Tagliatelle nudeln mit Erbsen und "Tastasal"
Tagliatelle pasta 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

MEZZO POLLO RUSPANTE NOSTRANO ALLA DIAVOLA CON PATATE € 14

Halbes Hähnchen nach Teufelsart mit Kartoffeln - Half chicken devilled style with potatoes

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL MERLOT € 16

In Merlotwein geschmorte Rinderbacke - Beef cheek braised in merlot wine

TAGLIATA D'ASINA, MONTE VERONESE D'ALLEVO E RADICCHIO € 16

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 € 23

Gegrilltes Färsensteak 450 gr - Grilled heifer steak 450 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA € 23

Gegrilltes Scottona-Rinderfilet - Grilled Scottona beef fillet

BACCALÀ CON POLENTA € 15

Kabeljau mit Polenta - Cod with polenta

TROTA ALLA GRIGLIA € 16

Forelle vom grill - Grilled trout

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 16

Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

FRITTO MISTO DI LAGO € 15

Gemischter Frittierte Seefisch - Mixed fried lake fish

LE SPECIALITÀ

SPEZIALITÄTEN - SPECIALTIES

POLPETTE DI PESCE € 11

Fischbällchen - Fish balls

POLPETTE DI CARNE € 11

Fleischklößchen - Meatballs

CARTA DELLE VERDURE

BEILAGEN - SIDE DISHES

FAGIOLI IN UMIDO € 5

Geschmorte Bohnen - Stewed beans

TACCOLE SALTATE € 5

Sautiertes Zuckrerbsen - Sauteed snow peas

ZUCCHINE MARINATE IN AGRODOLCE € 6

Süß-sauer marinierte Zucchini - Sweet and sour marinated zucchini

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

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.

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato - Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

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, parmesan cheese

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

