l'Osteria

cucina tipica e pizza

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

SFORMATINO DI CARCIOFI, PECORINO E PATATE € 16
Artischocken, Pecorinokäse und Kartoffel Flan - Artichoke, Pecorino cheese and potato flan

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 € 16
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 € 18
Eseltartar im Messerschnitt, Sardellen, Haselnüsse und Parmesan
Knife-cut donkey tartare, anchovies, hazelnuts and Parmesan cheese

BACCALÀ MANTECATO € 16
Kabeljau in Sauce - Creamed cod

UOVO, FONDENTE DI PARMIGIANO E GUANCIALE € 17
Ei, Parmesan und Speck geschmolzen - Egg, Parmesan cheese melt and bacon

SARDE IN SAOR € 15
Fritierte und marinierte Garda See Sardellen - Fried and marinated Garda lake Sardines

LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA € 15
Garda See Hecht mit Polenta - Garda lake pike with polenta

I PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE - FIRST COURSE

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CORTILE DELL'OSTERIA € 17
Hausegemachte Tagliatella mit Osteria Hofragout - Housemade tagliatella with courtyard Osteria ragù

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CAPRIOLO € 18
Tagliolini mit Hirschragout - Tagliolini with venison ragù

TORTELLI DI ZUCCA, SALSICCIA MANTOVANA E POMODORO € 16
Kürbis-Tortelli, Mantua-Wurst und Tomate - Pumpkin tortelli, Mantua sausage and tomato

TAGLIATELLE AI FUNGHI DI STAGIONE € 17
Tagliatelle mit Pilzen - Tagliatelle with mushrooms

GNOCCHETTI AI SAPORI DI LAGO € 17
Gnocchi mit Seefisch - Gnocchi with lake fish

BIGOLI CON LE SARDE € 17
Haus Gemachte-Nudeln mit Sardelle - Home made Bigoli pasta with sardines

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.

I SECONDI

ZWEITE GERICHTE - SECOND COURSES

FEGATO ALLA VENEZIANA E POLENTA € 18
Leber nach venezianischer Art mit Polenta - Venetian-style liver with polenta

STRACOTTO D'ASINO € 18
Eseleintopf - Donkey stew

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA 450 GR € 32
Gegrilltes Färsensteak 450 gr - Grilled heifer steak 450 gr

TAGLIATA DI BUFALA E FUNGHI DI STAGIONE € 23
Geschnittenes Büffelsteak und saisonale Pilze
Sliced buffalo steak and seasonal mushrooms

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE € 25
Kalbsfilet mit grüner Paprika - Veal fillet with green pepper

SOGLIOLA ALLA MEDITERRANEA € 19
Sohle im mediterranen Stil - Mediterranean-style sole

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 21
Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

FRITTO MISTO DI LAGO € 19
Gemischter Frittierte Seefisch - Mixed fried lake fish

CARTA DELLE VERDURE

BEILAGEN - SIDE DISHES

INSALATA DI RADICCHI € 7
Radicchio-Salat - Radicchio salad

VERZE STUFATE € 7
Geschmorter Kohl - Stewed cabbage

FAGIOLI IN UMIDO € 7
Geschmorte Bohnen - Stewed beans

ZUCCA MARINATA € 7
Marinierter Kürbis - Marinated pumpkin

RADICCHIO DI CAMPO € 7
Feldradicchio - Field radicchio

PATATE FRESCHE AL FORNO € 7
Frische Ofenkartoffeln - Fresh baked potatoes

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 € **3.5**