

Par cumincià

Um gut zu starten

“Il Tagliere dell’Osteria”

Selezione di salumi nostrani
con formaggio e sott’aceti

Auswahl lokaler Wurstwaren mit Käse und eingelegtem Gemüse

(1a – 7a – 11a)

CHF 15.-

Insalata della casa

Insalatina mista di stagione

Gemischter Saison Salatteller des Hauses

CHF 10.-

La Caprese della Valle

Pomodori freschi, formaggino della Valle, olive Taggiasche, acciughe
e olio al basilico

*Frische Tomaten, Formaggino des Valle di Muggio, Taggiasche-Oliven, Sardellen und
Basilikumöl*

(4a – 7a)

CHF 18.-

Nem in nanz

...und weiter geht's

Gnocchi di patate

in salsa di porri e nocciole, con fonduta di Bricolla

in Lauch-Haselnusssauce, mit Bricolla-Fondue

(1a – 3a – 5a – 7a)

CHF 20.-

Burro e salvia

Butter und Salbei

(1a – 3a – 7a)

CHF 16.-

Salsa di pomodoro

Tomatensauce

(1a – 3a – 7a)

CHF 16.-

Cavatello fatto in casa

con stracotto di toro al pomodoro e maggiorana fresca

mit gekochtem Toro-Tomatensauce und frischem Majoran

(1a – 3a)

CHF 20.-

Raviolo fresco

Ripieno di ricotta, pecorino, basilico, menta e limone

al sugo estivo e bottarga di lago

(pomodorini, cipolla rossa, capperi)

Füllung aus Ricotta, Pecorino, Basilikum, Minze und Zitrone

Sommersauce & Seebottarga

(Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kapern)

(1a – 3a – 4a – 7a)

CHF 20.-

Da segunt

... der Hauptgang

“L’ossobuco della Piera”

con polenta*

Piera’s Schweinshaxe mit Polenta

(1a – 6a – 7a – 9a – 12a)

CHF 29.-

“La nostra Luganiga”

Luganiga di coniglio e vitello leggermente speziata
con polenta*

Kaninchen Wurst und Kalb leicht gewürzt

(12a)

CHF 25.-

Roast Beef di manzo

CBT

con insalata di patate e salsa alla senape Dijon

Roast Beef Rind

mit Kartoffelsalat und Dijon Senfsauce

(3a – 7a – 10a)

CHF 36.-

*(Polenta del Mulino di Bruzella)



Dalla tradizione

aus der Tradition

Polenta e latte

Polenta und Milch

(7a)

CHF 13.-

Polenta e uovo

Polenta und Ei

(3a)

CHF 16.-

Polenta e formaggio

Polenta und Käse

(7a)

CHF 16.-

Po' mia mancà

... und es darf nicht fehlen

Selezione di formaggi locali

con composta e miele

Auswahl von lokalen Käsesorten mit Kompott und Honig

(7a – 10a)

CHF 25.-

Ul dulz de la Cà

das Dessert des Hauses

Proposte del giorno

Vorschläge des Tages

CHF 7.-

BENVENUTI

alla storica

osteria

Manciana

"Casa" della buona cucina e del Relax.

*Qualità e stagionalità sono alla base della nostra
offerta.*

*La bottega, il negozio dei nostri prodotti
selezionati per voi.*