

I Classici dell'Osteria

Tartare di manzo Svizzero con crostoni di pane Vallemaggia **32.-**
Beef tartare and crisp breads
(1a/5b/8b/9b/7a/4b)

Le acciughe del Cantabrico con burrata e crostoni di pane **28.-**
Cantabrico anchovy, burrata and bread
(1a/4a/7a/8b/9b/1)

Spaghetto chitarra cacio e pepe km zero **22.-**
Homemade spaghetti, black Vallemaggia pepper and cheese
(1a/3a/8b/7°/12a)

Tagliata “ Mario “ di manzo Svizzero al Rosmarino **40.-**
Tagliata Beef “ Mario “ With Rosemary
(8b)

Il Nostro Fish & chips di lago **28.-**
Our Lake Fish & Chips con salsa guacamole
(1b/4a /8b/9b/10b/12b)

Tortino di mela caldo e gelato vaniglia (15 minuti di preparazione) **16.-**
Apple Tart with vanilla Ice cream (cooking 15 min)
(3b/7a/8b/1a)

Formaggi/Cheeses

Tagliere di formaggi ticinesi e italiani **18.-**
Flat Ticino and Italian mixed cheeses with honey
(7a)

Menù Bambini/Childrens Menù Primi/First Plate Pasta

Pasta Piccolini al Pomodoro **12.-**

Special pasta for Children with tomato sauce
(1a/8b/9b)
Pasta Piccolini al burro **10.-**

Special pasta for Children with Butter
(1a/7a)

Secondi/Main Course

Nuggets di pollo artigianale con patatine fritte **16.-**
Chicken Nugget Recipe
(1a/3b/5b/7b/8b/9b/10b)

Patatine fritte **6.-**
French fries
(8b/1a)

Pallina gelato **3.50**
Ice cream Vanilla, Chocolate
(1b/3b/8b/)

*" Il Piacere è peccato ma il peccato
è un piacere"*

Lord Byron

www.anticaosteriadelporto.ch
Info@anticaosteriadelporto.ch



,

Zuppe/Soups		Secondi/Main Course	
Gaspacho con Gamberi al sambuco	20.-	Ribeye Burro maitre d Hotel Patate e verdura	36.-
Gaspacho Tomato Sauce and Prawn with Elder (2a/1a/10b/12a)		Ribeye, Maitre d'Hotel Butter, Potatoes and Vegetables (7a)	
Zuppa di cetriolo,mandorle e pane di segale	18.-	Tonno Cajun Mediterranea	36.-
Cucumber Soup, Almond and Rye Bread		Tuna with Mediterranean Cajun spices (4 a/5b/8b/9b/11b)	
		Pavé di Branzino purè di mais e pomodori Secchi	34.-
		Seabass Pavé, Corn Purè and dry Tomatoes (1b/4a/8/b)	
Primi/First Plate Pasta		Contorni/Side Dish	
Risotto Gamberi e lime	24.-	Friarielli aglio olio e peperoncino	6.-
Risotto with Prawn and Lime (7a/2a/5b/12b)		Friarielli with Garlic, EVO Oil and chili Pepper	
Linguine al pesto segreto dello Chef Domenico	20.-	Insalata verde	6.-
Linguine Pasta with Chef Domenico's secret Pesto (1a/5b/8b/9b)		Green salad	
Paccheri Pomodoro e burrata	20.-	Misticanza	8.-
Paccheri with Tomatoes and Burrata Cheese (1a/7a)		Mix Salad	
Orzotto Caprino e menta	18.-	Patate Novelle saltate	6.-
Barley risotto-style with Goat Cheese and Mint (1b/7a/9b/12b)		Oven potatoes	
Curry Vegano con riso bianco	18.-	Verdura di Stagione al Curry	6.-
Vegan curry with whole wheat Rice (1b/2b/4b/5b/6b/8b/9b/10b/11b)		Seasonal veggio curry sauce	8.-
		Riso all'olio d'oliva EVO	6.-
		Black Rice with olive Oil	
		Patate fritte	6.-
		French fries	

Dolci/Dessert		Antipasti/Appetizers	
Taralucci e Vino	12.-	Vitello Tonnato al punto Rosa	26.-
Tarallucci Biscuits with Wine (1a/3a/5b/7b/12b)		Veal with tuna sauce Osteria style (3a/4a/5b/3b/12b)	
Cremoso al cioccolato bianco fragole e crumble	12.-	Nizzarda dell'Osteria	20.-
Creamy white Chocolate with Strawberry and Crumble (1a/3a/7a/8b)		Osteria style Nizzarda Salad (3a/4a)	
La nostra millefoglie scomposta	12.-	Tartare di Branzino Centrifuga di mele e finocchio	26.-
Spilled puff Pastry (7a/1 a/3b/8b/4b)		Seabass' Tartare, Apple Cream and Fennel (3a/1a)	
Tavolozza di frutta	14.-	Tartare Vegetariana	18.-
Fruit Palette		Vegetarian Tartare (1a/5b/4b/8b/9b/7a)	
Affogato dell'Osteria al caffè e amaretto di Saronno	10.-		
Coffe Ball Ice Cream With Amaretto and Capuccino (3b/7a/8b)			
Gelati/Sorbetti (La Pallina)	3,50.-		
Gelati/Ice cream : cioccolato / vaniglia / caffè (1b/3b/8b/)			
Sorbetti: Lemon/Passion Fruit/Mango/Grapes/Apple/Pear,			