

Tagliere di formaggi Sélection de fromages fins	Frs. 14.-
Tiramisù maison de l'Osteria	Frs. 11.-
Fondant au chocolat, crumble et glace vanille	Frs. 12.-
Tartelette au citron meringuées	Frs. 9.-
Affogato	Frs. 6.-
Gelato: Vanille, Pistache à l'ancienne, Caramel salé, Noix de pécan, Noisette, Sésame noir, Stracciatella, Café, Bacio	
Sorbetti: Framboise, Chocolat, Abricot, Citron 1 boule / 2 boules / 3 boules	Frs. 4 / 7 / 9.-
<i>Provenant de l'artisan Glacier à Lutry</i>	

 osteria_balsamico.

FB : OsteriaBalsamico

Provenance des viandes et poissons: Boeuf : Suisse, Charcuterie : Italie



O S T E R I A B A L S A M I C O

Lundi- Vendredi
Cuisine de 11h30 - 13h30
19h00 - 21h00

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi italiani & focaccia fatta in casa Planchette de charcuteries et fromages italiens accompagnée d'une focaccia faite maison	Frs. 25.-
Tagliere di Verdure Grigliate e bruschetta al pomodoro Planchette de courgettes et aubergines grillées servie avec des bruschetta à la tomate et aux basilic	Frs. 14.-
Insalata Mista del Osteria Balsamico Salade mêlée avec des légumes de saison accompagnée d'une vinaigrette à l'italienne	Frs. 9.-
Uova a bassa temperatura, crema di parmigiano e funghi all'aglio Oeufs en cuisson basse température, crème au parmesan, champignons sautés à l'ail et chips de jambon	Frs. 14.-
Crema di Butternut Velouté onctueux de courge butternut, servi avec des croutons grillés	Frs. 9.-
Insalata di pollo Salade mêlée composée de poulet cuit à basse température, croutons, lard grillées accompagnée d'une vinaigrette et d'une sauce aux poivrons	Frs. 23.-
Tartare di salmone Tartare de saumon coupé au couteau assaisonné d'aneth, citron et fenouil accompagné de pain toast	Frs. 18.-/34.-
Tartare di manzo all'italiana Tartare de bœuf préparé avec des pignons de pin, du basilic frais et du parmigiano	Frs. 17.-/32.-

PRIMI PIATTI

Gnocchi cacio e pepe Frs. 24.-
Gnocchi de pommes de terre, sauce au pecorino et poivre noir

Linguine ai gamberi e mascarpone Frs. 28.-
Linguine aux gambas accompagnées d'une sauce crémeuse au mascarpone

Spaghetti alla carbonara Frs. 26.-
Spaghetti à la sauce carbonara classique avec guanciale, pecorino et jaune d'œuf

Linguine alle vongole Frs. 29.-
Linguine mêlées à des palourdes fraîches sautées dans une sauce légère à base de vin blanc, d'ail et d'huile d'olive

Fettuccine fatte in casa al salmone Frs. 32.-
Fettuccine faits maison servies avec une sauce au saumon frais, agrémentées d'une pointe de citron et d'aneth

Risotto alla Pescatora Frs. 32.-
Risotto à l'encre de seiche et fruits de mer

Ravioli del momento Frs. 28.-
Jetez un coup d'oeil à notre ardoise

MENU DU JOUR

Nos plats du jour changent quotidiennement & sont servis du lundi au vendredi midi. Le menu comprend une entrée, le plat principal et un dessert. N'hésitez pas à demander plus de détails à notre personnel.

Menu complet Frs. 30.-

Plat principal Frs. 21.-

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo Frs. 42.-
Filet de boeuf Suisse tranché accompagné de légumes, pommes de terre grenaille & copeaux de parmesan

Ossobucco di mele Frs. 36.-
Ossobucco mijoté dans une sauce à la pomme, accompagné de légumes et mousseline de pommes de terre

Tagliata di tonno Frs. 40.-
Tranches de thon saisies accompagnées d'une gelée de pommes, d'un risotto au parmesan et d'une salade de rucola

Quenelle di Branzino alla Lionese Frs. 42.-
Quenelle de loup de mer accompagnée d'une bisque de homard et de haricots verts sautés au beurre et citron

CONTORNI

Pommes de terre au four

Purée de pommes de terre

Légumes du jour

Petite salade verte

Frs. 5.-

BAMBINI

Menu enfant voir les disponibilités avec la cuisine

Frs. 16.-

Allergènes: Adressez-vous à notre personnel si vous présentez une intolérance ou une allergie à certains ingrédients, nous vous indiquerons volontiers si votre plat est susceptible d'en contenir et nous vous proposerons une alternative si la recette nous le permet.