



partie encartée



NOS SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

[APERITIFS DRINKS]

LES SANS-ALCOOL / ALCOOL FREE

<i>Crodino 10 cl</i>	<i>Frs 4.50</i>
<i>SanBitter 10 cl</i>	<i>Frs 4.50</i>

LES AUTRES / WITH ALCOHOL

<i>La Coupe de Prosecco 1,5 dl</i>	<i>Frs 9.50</i>
<i>Prosecco et liqueur de Pêche 1 dl</i>	<i>Frs 12.00</i>
<i>Le Spritz (Prosecco, Soda, Aperol) 2,5 dl</i>	<i>Frs 11.00</i>
<i>Le Spritz Tropical 2,5 dl (Prosecco, Passoa, Aperol)</i>	<i>Frs 12.00</i>
<i>Le Spritz Blanc 2,5 dl (Prosecco, Menthe fraîche et Lime, Crème de Pêche)</i>	<i>Frs 14.00</i>
<i>Kir (Vin blanc Cassis) 1 dl</i>	<i>Frs 8.00</i>
<i>Americano (Campari, Martini Rouge) 5 cl</i>	<i>Frs 10.00</i>
<i>Negroni (Gin, Campari, Martini Rouge) 5 cl</i>	<i>Frs 14.00</i>
<i>Dry Martini (Gin, Martini Dry) 5 cl</i>	<i>Frs 14.00</i>
<i>Vodka Martini (Vodka, Martini Dry) 5 cl</i>	<i>Frs 14.00</i>
<i>Mojito 1 dl (Rhum blanc, Lime, Menthe fraîche, Sucre de canne)</i>	<i>Frs 16.00</i>
<i>Caipirinha (Cachaca, Lime, Sucre de Canne) 1 dl</i>	<i>Frs 16.00</i>

partie encartée

MAMMA OLGA - SAN REMO 1953



ANTIPASTI

[APPETIZERS]

🌀 I CLASSICI 🌀

Selezione di Salumi Misti: Coppa Piacentina, Speck del Tirolo, Prosciutto di San Daniele, Salame di Felino, Paté di Olive Nere e di Carciofi

Variété de Charcuterie: Coppa de Piacenza, Speck du Tirolo, Jambon cru de San Daniele et Salami de Felino Tapenade d'Olives Noires et d'Artichauts

Variety of Salami, Coppa from Piacenza and Tyrol Ham, San Daniele Ham, Salami from Felino, Black Olives Tapenade and Artichokes

Frs. 29.00
(Prov. Italie)

Vitello Tonnato alla moda dell' Osteria Balsamico con Zucchine grigliate e Fior di Capperi

Fines tranches de Veau, à la Mode de l' Osteria Balsamico, Sauce au Thon et lamelles de Courgettes grillé et Fleur de Câpres

Vitello Tonnato Osteria Balsamico style: Thin slices of Veal, Tuna sauce, grilled Zucchini, and Capers flowers

Entrée/Starter Frs. 23.00
Plat/Main course Frs. 39.00
(Prov. Suisse)

Burrata fresca, Pomodorini, Rucola e Crema di Balsamico

Burrata fraiche, Tomates cerise, Roquette et Crème de Balsamique

Burrata (Cow Mozzarella), Tomatoes Cherries and Balsamic Cream

Frs. 16.00

Moscardini alla Diavola

Petits Poulpe mijotés et légèrement piquants

Little Octopus simmered with spicy sauce

Frs. 23.00
(Prov. Thaïlande)

SOFIA LOREN

AMBASSADRICE DU CINEMA ITALIEN



🌀 GLI ELABORATI 🌀

Gamberoni alla Catalana tiepida su Crema di Patate, Porri et Curcuma

Gambas à la Catalana tièdes sur Crème de Pommes de Terre, Poireaux et Curcuma

Prawns Catalana Style with a bed of Cream of Potatoes, Leeks and Curcuma

Frs. 23.00
(Prov. Nigeria)

Carpaccio di Manzo su letto di Rucola con Scaglie di Parmigiano, Cipolla caramellata e Pane Carasau

Carpaccio de Bœuf sur lit de Roquette avec lamelles de Parmesan, Oignon Caramélisé et Pain Carasau

Beef Carpaccio with Rocket Salad, thin slice of Parmesan Cheese, caramelized Onion and Carasau Bread

Frs. 39.00
(Prov. Suisse)

LES PÂTES

CONFECTIONNÉES À L'OSTERIA
[HOME MADE]

*Tagliolini al nero di Seppia con Zafferano,
Seppie e Gamberi*

Tagliolini noir avec Safran Seiche et Gambas

Black Tagliolini with Saffron, Cuttlefish and Prawns

Frs. 29.00

(Prov. France, Nigeria)

Garganelli con Salsiccia al Finocchietto e Zucchine

Garganelli avec Saucisse aux Fenouils et Courgettes

Garganelli with Fennel Sausage and sauted Zucchini

Frs. 29.00

*Risotto Carnaroli alla Vaniglia del Madagascar
e Scamorza affumicata*

*Risotto Carnaroli avec gousse de Vanille du Madagascar
et Scamorza fumé*

*Carnaroli Risotto with Vanilla bean from Madagascar
and Smoked Scamorza Cheese*

Frs. 32.00

*Ravioli farciti al Taleggio e Pancetta
con Crema di Zucca e scaglie di Mandorle tostate*

*Tortelli farcies de fromage Taleggio et Lardon Italien
avec Crème de Courge et Lamelles d'Amandes toastés*

*Home made Ravioli stuffed of Taleggio cheese and Italian Bacon
with Cream of Pumpkin and toasted Almonds*

Frs. 32.00

*Gnocchetti verdi alla Ricotta e Spinaci con Aglio, Burro,
Salvia, e Crema di Gorgonzola*

*Gnocchi verts de Ricotta et Epinards avec Sauge, Ail, Beurre
et Crème de Gorgonzola*

*Home made green Gnocchi of Ricotta and Spinach with Sage,
Garlic, Butter and Gorgonzola cheese*

Frs. 32.00

I CLASSICI

[THE CLASSIC PASTA]

Spaghetti al Pomodoro Pachino, Aglio e Basilico

Spaghetti with Tomato cherry, Basil and Garlic

Frs. 24.00

*Spaghetti alle Vongole con Pomodorini Aglio,
Prezzemolo e Peperoncino*

Spaghetti avec Palourdes, Tomates Cerise, Ail et Persil, Piment

Spaghetti with Clams, Tomatoes cerry, Garlic and Parsley and Chili Pepper

Frs. 29.00

(Prov. Italie)

Spaghetti All'Arrabbiata

Spaghetti All'Arrabbiata (Spicy)

Frs. 24.00

Linguine au Pesto

Linguine with Pesto Sauce

Frs. 28.00

Spaghetti ou Tagliatelle Bolognese

Spaghetti or Tagliatelle Bolognese Sauce

Frs. 29.00



SPAGHETTI PARTY

LE VERDURE

[VEGETABLES]

Insalata di Rucola e Scaglie di Parmigiano

*Salade de Roquette et lamelles de Parmesan
Rocket Salad with slices of Parmesan Cheese*

Frs. 13.00

Insalata Mista di Stagione

*Salade mixte de saison
Seasonal mixed Salade*

Frs. 12.00

Spinaci saltati all'aglio

*Epinards en Branches sautés à l'ail
Spinach branches with Garlic*

Frs. 14.00

Finocchi al Parmigiano

*Fenouils sautés au Parmesan
Baked Fennel with Parmesan cheese*

Frs. 14.00

LA CARNE E IL PESCE

[MEAT AND FISH]

Tagliata di Manzo d'Argentina su letto di Rucola con scaglie di Parmigiano accompagnata di Verdure alla griglia e Patate del giorno

*Entrêcote de Bœuf d'Argentine prétranché sur lit de Roquette
avec Lamelles de Parmesan servis avec Légumes grillés
et Pommes de Terre*

*Tagliata Argentinian Beef on a bed of Rocket Salad and Sliced of
Parmesan Cheese Served with Grilled Vegetables and Potatoes*

Frs. 39.00

(Prov. Argentine)

Filetto mignon di Agnello in crosta di Nocciole al profumo di Arancia

*Filet Mignon d'Agneau en croûte de Noisettes au parfum d'Oranges
Fillet Mignon of Lamb in Hazelnut crust with Oranges scent*

Frs. 42.00

(Prov. Australie)

Cuore di Filetto di Manzo d'Irlanda al Pepe verde e Senape

*Cœur de Filet de Boeuf d'Irlande au Poivre vert et Moutarde
Irish Beef Fillet heart with Green Pepper et Mustard Sauce*

Frs. 51.00

(Prov. Irlande)

Ventaglio di Suprema di Faraona con funghi Gallinacci e Chips di Bacon croccante

*Eventail de Suprême de Pintade avec Chanterelles
et Chips de Lardon croquant*

Guinea fowl fan with Chanterelles Mushrooms and Chips of Bacon

Frs. 41.00

(Prov. France)

TEMPO E QUALITÀ

*Toutes les cuissons de nos plats
sont effectuées à la minute et avec soins.*

Pour cela, il peut y avoir un temps d'attente !

Nous vous remercions pour votre compréhension



All of our dishes are carefully prepared following your order.

For this, there may be a slight delay !

Thank you for your understanding

T.V.A. 7,7% incluse

LA CARNE E IL PESCE

[MEAT AND FISH]

Calamari scottati in padella su Crema di Zucca e cippollotti grigliati

*Calamars sautés sur Crème de Courge et Oignons grillés
Pan-fried Squid in a bed of Pumpkin Cream and Grilled Onions*

Frs. 39.00

(Prov. Océan Indien)

Tagliata di Filetto di Tonno pannato alle Mandorle e Pistacchi su letto di Crema di Tonno e Wasabi

*Filet de Thon tranché, pané aux Amandes et Pistaches
sur lit de Crème de Thon et Wasabi*

*Fillet of Tuna crusted with Almonds, Pistachio,
on Tuna and Wasabi Sauce*

Frs. 42.00

(Prov. Océan Pacifique)

BANQUET & ÉVÉNEMENT

Pour vos banquets ou tout événement que vous voulez célébrer, l'Ostéria Balsamico vous prépare la salle Serbellonni ou Olga ou même le restaurant entier afin d'accueillir vos convives.

Contactez-nous afin de définir quelles sont vos envies et nous les réaliserons à la mesure de l'Osteria Balsamico



SANS GLUTEN

[GLUTEN FREE]

*Spaghetti aux deux Céréales (Mais et Riz)
Sauce au choix selon notre carte*

*Spaghetti with two Cereals (Corn and Rice flour)
Choose yourself the sauce of your liking from our menu*

dès/from Frs. 25.00

POUR LES ENFANTS

[FOR KIDS]

Jusqu'à 12 ans / until 12 years:

*Pâtes courtes ou Spaghetti ou Tagliatelle ou
Gnocchi maison ou Risotto*

*Tagliatelle or Spaghetti or Garganelli (Short Pasta)
or Homemade Gnocchi or Risotto*

*Les sauces: Crème et Parmesan
ou Pesto ou Tomates ou Bolognaise*

*Choice of different Sauces: Cream and Parmesan Cheese
or Pesto or Tomato or Bolognese Sauce*

Frs. 16.00

FORMAGGIO

[CHEESE]

*Porzione di Parmigiano Reggiano
servito con Crema di Balsamico*

Portion de Parmesan Reggiano et sa Crème de Balsamique

Parmesan cheese served with Balsamic Cream Vinegar

Frs. 10.00

Trio di Formaggi

Trio de Fromages / Three kind of Italian cheese

Frs 19.00

DOLCI FATTI IN CASA

[HOME MADE DESSERT]

Tiramisu Classico

Tiramisu en Verrine / Classic Tiramisú

Frs 12.00

Budino di Castagne con Zabaione al Marsala brulé

Pudding de Châtaignes avec Sabayon au Marsala brulé

Chestnuts Pudding with Sabayon burned of Marsala

Frs. 13.00

Tortino al Cioccolato con cuore fondente servito con gelato alla Vaniglia e coulis di Lamponi

*Moelleux au Chocolat servi avec
glace à la Vanille et coulis de Framboises
(10 minutes de cuisson)*

*Melting Hot Chocolate Cake served with
Vanilla ice cream and coulis of Raspberries
(10 minutes cooking)*

Frs. 16.00

Meringata con Panna Montata e Salsa ai Frutti di Bosco

Meringue avec Crème Chantilly et Sauce aux Fruits de Bois

Meringue with Wipped Cream Sauce with wild Berries

Frs. 16.00

Profiteroles al Cioccolato della Casa

Profiteroles et son Chocolat Maison

Profiteroles with Home Made Chocolate

Frs. 12.00

Affogato

Boule de glace Vanille arrosé d'un Espresso et Crème Chantilly

Vanilla Ice Cream, topped of Espresso Coffee and whipped Cream

Frs. 10.00

Notre dessert suggestion du mois

Our suggestion of the month

Frs. 13.00

NOS GLACES ARTISANALES

[ARTISANAL ICE CREAM]

Frs. 6.00 la boule / one scoop

Vanille Vanilla

Chocolat Chocolate

Pistache Salé Salt Pistachio

Noisette Hazelnut

Menthe Marocaine Morocco Mint

Cookies & Cream Cookies & Cream

Gingembre Ginger

Amaretto Amaretto

Caramel Salé Salt Caramel

Café Coffee

Nos Sorbets Artisanaux / Sorbets

Pamplemousse Rose Pink Grapefruit

Citron Lemon

Mangue Mango

Coco Coconut

La Coupe Danemark

*Glace Vanille, Sauce au Chocolat chaude maison,
Crème Chantilly et Amandes grillées*

*Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate home made sauce
whipped cream et grilled Almonds*

Frs. 14.00

LECCO LAC DE CÔME (LA VILLE NATALE)



BIÈRES ET APÉRITIFS

[BEERS AND APERITIFS]

<i>Carsberg pression 2,5 dl</i>		<i>Frs 4.90</i>
<i>Carlsberg pression 4 dl</i>		<i>Frs 7.50</i>
<i>Antoniana Ai Tadi (blanche artisanal) 33 cl</i>		<i>Frs 11.00</i>
<i>Menabrea Pale Lager (artisanal) 33 cl</i>		<i>Frs 8.50</i>
<i>Feldsschlössen Sans Alcool 33 cl</i>		<i>Frs 4.50</i>
<i>La Coupe de Prosecco 1,5 dl</i>		<i>Frs 9.50</i>
<i>La Bouteille de Prosecco 75 cl</i>		<i>Frs 59.00</i>
<i>La Bouteille de Champagne 75 cl</i>		<i>Frs 120.00</i>
<i>Le Spritz (Prosecco, Soda, Aperol Bitter) 2,5 dl</i>		<i>Frs 11.00</i>
<i>Kir Special de la maison 1 dl</i>		<i>Frs 12.00</i>
<i>Prosecco, Crème de Pêche 15% vol.</i>		
<i>Kir (Vin blanc Cassis) 1 dl</i>		<i>Frs 8.00</i>
<i>Pastis 51 4 cl</i>	<i>45% vol.</i>	<i>Frs 9.00</i>
<i>Campari Bitter 4 cl</i>	<i>23% vol.</i>	<i>Frs 8.00</i>
<i>Aperol 4 cl</i>	<i>11% vol.</i>	<i>Frs 8.00</i>
<i>Suze 4 cl</i>	<i>20% vol.</i>	<i>Frs 8.00</i>
<i>Porto rouge Sandeman 4 cl</i>	<i>19,5% vol.</i>	<i>Frs 8.00</i>
<i>Martini Blanc 4 cl</i>	<i>15% vol.</i>	<i>Frs 8.00</i>
<i>Martini Rouge 4 cl</i>	<i>15% vol.</i>	<i>Frs 8.00</i>

Demandez notre carte des vins
Ask for our wine list

LES CAFÉS

[COFFEES]

<i>Ristretto, Espresso ou Café</i>	<i>Frs 3.90</i>
<i>Café décaféiné</i>	<i>Frs 4.40</i>
<i>Renversé</i>	<i>Frs 4.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Frs 4.50</i>
<i>Caffé Latte</i>	<i>Frs 4.50</i>
<i>Café Viennois</i>	<i>Frs 4.60</i>
<i>Double Espresso</i>	<i>Frs 7.00</i>
<i>Caffé Corretto</i>	<i>Frs 10.00</i>

MINÉRALES ET JUS

[MINÉRALES AND JUICES]

<i>Valser Classic 3,3 dl</i>	<i>Frs 5.00</i>
<i>Valser Silence 3,3 dl</i>	<i>Frs 5.00</i>
<i>Aqua Panna nat / St. Pellegrino gaz 50 cl</i>	<i>Frs 5.90</i>
<i>Aqua Panna nat / St. Pellegrino gaz 75 cl</i>	<i>Frs 8.50</i>
<i>Jus de Pomme Bio de la ferme 2,5 dl</i>	<i>Frs 5.00</i>
<i>Jus de Tomate 2dl</i>	<i>Frs 5.00</i>
<i>Fuse Tea (Citron ou Pêche) 33cl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Coca Cola ou Coca Zero 33 cl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Sprite 33 cl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Rivella bleu 33 cl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Crodino ou SanBitter (sans alcool) 10 cl</i>	<i>Frs 4.50</i>
<i>Schweppes Tonic 20 cl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Oransoda 33 cl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Lemonsoda 33 cl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Chinotto 2dl</i>	<i>Frs 5.50</i>
<i>Les Jus pressés Frais</i>	<i>Frs 7.00</i>
<i>Oranges ou Citron 2,5 dl</i>	
<i>Les sirops pour enfants 2,5 dl</i>	<i>Frs 1.50</i>
<i>La carafe d'eau</i>	<i>Frs 3.00</i>
<i>(gratuite si autre consommation payante)</i>	

LES THÉS

[TEAS]

<i>Thé et Tisanes Sirocco</i>	<i>Frs 4.80</i>
<i>Tisanes de Montagne Valverbe</i>	
<i>d'agriculture Bio</i>	<i>Frs 4.30</i>

LES CHOCOLATS

[CHOCOLATE DRINKS]

<i>Chocolat Chaud</i>	<i>Frs 4.80</i>
<i>Chocolat Viennois</i>	<i>Frs 5.80</i>
<i>Chocolat froid 3 dl</i>	<i>Frs 4.00</i>
<i>Verre de lait 3 dl</i>	<i>Frs 3.50</i>

BOISSONS AVEC ALCOOL

[DRINKS WITH ALCOHOL]

<i>Tequila José Cuervo 4 cl</i>	38% vol.	Frs 14.00
<i>Rhum Bacardi 4 cl</i>	37,5% vol.	Frs 14.00
<i>Rhum Havana Club Blanco 4 cl</i>	37,5% vol.	Frs 14.00
<i>Rhum Havana Club Anejo Reserva 4 cl</i>	40% vol.	Frs 16.00
<i>Rhum Vieux Agricole Trois Rivières Cuvée du Moulin (Martinique) 4 cl</i>	42% vol.	Frs 22.00
<i>J.M. XO (Martinique) 4 cl</i>	42% vol.	Frs 22.00
<i>Gin Beefeater 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
<i>Gin Tanqueray 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
<i>Bombay Sapphire 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
<i>Vodka Wyborowa 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
<i>Vodka Absolut 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
Whisky :		
<i>J&B 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
<i>Ballantines 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
<i>Chivas 4 cl</i>	40% vol.	Frs 16.00
<i>Bourbon Four Roses 4 cl</i>	40% vol.	Frs 14.00
<i>Bourbon Jack Daniel's 4 cl</i>	40% vol.	Frs 15.00
<i>Talisker Malt Double maturation 4 cl</i>	45,8% vol.	Frs 22.00
<i>Cognac: Hennessy 4 cl</i>	40% vol.	Frs 16.00
Armagnac:		
<i>Bas Armagnac Dartigalongue 30 ans d'age 4 cl</i>	40% vol.	Frs 24.00

GRAPPAS

[GRAPE MARC BRANDY]

<i>Grappa di Barolo (Sibona) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 11.00
<i>Grappa di Barbera (Sibona) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 11.00
<i>Grappa di Dolcetto (Sibona) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 11.00
<i>Grappa di Moscato (Sibona) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 11.00
<i>Grappa di Brunello (Inga) 2,5 cl</i>	40% vol.	Frs 11.00
<i>Grappa di Chardonnay (Beccaris) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 12.00
<i>Grappa di Moscato (Beccaris) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 12.00
<i>Grappa di Arneis (Beccaris) 2,5 cl</i>	45% vol.	Frs 12.00
<i>Grappa di Freisa (Beccaris) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 12.00
<i>Grappa di Barbera Riserva (Beccaris) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 14.00
<i>Grappa di Vin Santo (Alboni) raisin tardive (Malvasia, Trebbiano et Sangiovese) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 14.00
<i>Grappa Tignanello di Sangiovese et Cabernet (Marchesi Antinori) 2,5 cl</i>	42% vol.	Frs 16.00
<i>Grappa di Prosecco Nonino 2,5 cl</i>	41% vol.	Frs 18.00
<i>Grappa Jacopo Poli Amorosa 2,5 cl (Torcolato) Vendange 2013</i>	40% vol.	Frs 18.00
<i>Grappa Jacopo Poli (Arzente) 2,5 cl Trebbiano Vendange 2000</i>	40% vol.	Frs 18.00
<i>Grappa Sassicaia di Merlot et Cabernet élevé en fûts de Sassicaia Tenuta San Guido (Jacopo Poli) 2,5 cl</i>	40% vol.	Frs 20.00
<i>Grappa Berta (Bric del Gain) 2,5 cl Moscato vieilli, 2006</i>	44% vol.	Frs 20.00
<i>Grappa Berta (Roccanivo) 2,5 cl Barbera vieilli, 2004</i>	44% vol.	Frs 20.00
<i>Grappa Berta (Tre Soli) 2,5 cl Nebbiolo vieilli, 2005</i>	44% vol.	Frs 20.00

LECCO ET SA FAMEUSE MONTAGNE RESEGONE



LES LIQUEURS

[LIQUORS]

<i>Limoncello</i> 2,5 cl	25% vol.	Frs 10.00
<i>Baileys</i> 4 cl	17% vol.	Frs 12.00
<i>Sambuca Molinari</i> 2,5 cl	40% vol.	Frs 10.00
<i>Malibu</i> 4 cl	21% vol.	Frs 12.00
<i>Amaretto di Saronno</i> 4 cl	28% vol.	Frs 12.00
<i>Grand Marnier</i> 4 cl	40% vol.	Frs 12.00
<i>Frangelico</i> 2,5 cl	20% vol.	Frs 10.00

LES DIGESTIFS

[DIGESTIVE]

<i>Fernet Branca</i> 4 cl	39% vol.	Frs 10.00
<i>Amaro Averna</i> 4 cl	29% vol.	Frs 10.00
<i>Vecchio Amaro del Capo</i> 4 cl	35% vol.	Frs 10.00
<i>Jagermeister</i> 4 cl	35% vol.	Frs 10.00

partie encartée

Demandez notre carte des vins
Ask for our wine list

BELLAGIO LA PERLE DU LAC DE CÔME (LE SOUVENIR DE L'ECOLE HÔTELIÈRE)





partie encartée

