osteria calprino

ristorante

La carta

OSTERIA A PARADISO, LUGANO

Insalate

Verde 7.–

Mista 10.–

Antipasti

Piatto ticinese con formaggio e sottaceti 26.–

Salametto di maiale con formaggio 12.–

Formaggella 10.–

Formaggio d'alpe 13.–

Minestrone 16.–

Zuppetta di cipolle 16.–

Tartare di manzo 35.–
con burro e pane tostato (200 g)

Primi piatti

Gnocchi di polenta 19.–
con ragù di manzo o burro e salvia

Polenta 19.–
e gorgonzola, o ragù di manzo, o funghi porcini

Ravioli di brasato fatti in casa 25.–
pancetta, burro e salvia

Risotto zafferano e salsiccia 24.–

Risotto ai porcini 24.–

Tagliatelle 22.–
al ragù di manzo, o verdure, o funghi

Tagliatelle con sugo di stinco 25.–
minimo per due

Lasagne 23.–
alla bolognese o alle verdure

Secondi piatti

Ossobuco di vitello 35.–
con polenta nostrana o risotto

Brasato di manzo 32.–
con polenta nostrana

Guancette di maiale brasate 26.–
con polenta

Spezzatino di manzo 28.–

Stinco di maiale arrosto 27.–
con patate saltate

Dalla griglia

Filetto di manzo (200 g) 45.–

Ribeye di manzo (CH, 300 g) 45.–

Picanha 38.–

Puntine di maiale marinate 32.–

Luganighetta alla griglia 26.–

Fiorentina ..... 95.– /kg
da 1,2 kg

Formaggi misti delle Alpi e non

Selezione di formaggi, 2 qualità 20.–

Selezione di formaggi, 3 qualità 25.–

Selvaggina

finché dura l'autunno

Sella di capriolo 65.– a persona

su prenotazione, minimo due persone

castagne, spätzli, cavolo rosso, mele con marmellata, polenta, funghi

Affettato misto di selvaggina 26.–

prosciutto di cinghiale e capriolo, carne secca di cervo, salametto di cervo

Antipasto del cacciatore 24.–

salumi, tartare, terrina all'anatra al porto

Tartare di cervo 28.–

con emulsione al miele e aceto balsamico

Crema di zucca e zenzero 18.–

con nocciole tostate

Gnocchi di polenta 23.–

con castagne e taleggio

Pappardelle alle castagne 25.–

con ragù di fagiano

Salmì di cinghiale 23.–

con polenta taragna

Controfiletto di cervo 40.–

con crema di zucca e salsa al ginepro

Filetto di capriolo 40.–

con salsa ai funghi

Dal Ticino

la bottiglia

Riflessi d'Epoca 2019 89.–

Brivio Vini, Mendrisio · merlot barrique

Ceppi Vecchi 2016 79.–

Cantine Latini, Tremona · merlot barrique

Castello di Morcote 2020 73.–

Tenuta Castello di Morcote · merlot, cabernet, barrique

Sirio 2020 58.–

Matasci Vini, Tenero · merlot barrique

Ultima Goccia 2020 54.–

Chiodi Vini, Ascona · merlot barrique

Giornico Oro 48.–

Gialdi · merlot barrique

Dall'Italia

Bolgheri Sassicaia 2022 490.–

Tenuta San Guido · cabernet sauvignon

Ornellaia 2022 415.–

Bolgheri Superiore · cabernet sauvignon, merlot

Barbaresco 2014 250.–

Gaja · nebbiolo

Prezzi in franchi svizzeri, IVA inclusa.
Allergeni e intolleranze: chiedete a chi vi serve, vi rispondiamo volentieri.

Osteria Calprino

Via Carona 28, 6900 Paradiso · 078 240 33 33 · osteria-calprino.ch · Dal lunedì al sabato, 18.30–23.30 · cucina fino alle 21.30