osteria calprino

ristorante

Die Karte

OSTERIA IN LUGANO-PARADISO

Salate

Verde 7.–
Grüner Salat

Mista 10.–
Gemischter Salat

Vorspeisen

Piatto ticinese con formaggio e sottaceti 26.–
Tessiner Teller

Salametto di maiale con formaggio 12.–
Salami mit Schweinefleisch und Frischkäse

Formaggella 10.–
Tessiner Käse

Formaggio d'alpe 13.–
Tessiner Alpkäse

Minestrone 16.–
Gemüsesuppe

Zuppetta di cipolle 16.–
Zwiebelsuppe

Tartare di manzo 35.–
Tartare vom Rind mit Butter und Brot (200 g)

Erste Gänge

Gnocchi di polenta 19.–
Hausgemachte Polenta-Gnocchi mit Rindsragout oder Butter und Salbei

Polenta 19.–
Polenta mit Gorgonzola, Rindsragout oder Steinpilzen

Ravioli di brasato fatti in casa 25.–
Hausgemachte Rindsschmorbraten-Ravioli Speck, Butter und Salbei

Risotto zafferano e salsiccia 24.–
Safran-Risotto mit Wurst

Risotto ai porcini 24.–
Risotto mit Steinpilzen

Tagliatelle 22.–
Hausgemachte Nudeln mit Rindsragout, Gemüse oder Steinpilzen

Tagliatelle con sugo di stinco 25.–
Tagliatelle mit Haxensauce ab zwei Personen

Lasagne 23.–
Lasagne nach Bologneser Art oder mit Gemüse

Hauptgerichte

Ossobuco di vitello 35.–
Kalbshaxenscheiben an Tessiner Polenta oder Risotto

Brasato di manzo 32.–
Rindsschmorbraten an Tessiner Polenta

Guancette di maiale brasate 26.–
Geschmorte Schweinebacken mit Polenta

Spezzatino di manzo 28.–
Rindsragout

Stinco di maiale arrosto 27.–
Gebackene Schweinshaxe mit Bratkartoffeln

Vom Grill

Filetto di manzo (200 g) 45.–
Rinderfilet (200 g)

Ribeye di manzo (CH, 300 g) 45.–
Rinds-Ribeye (CH, 300 g)

Picanha 38.–
Picanha

Puntine di maiale marinate 32.–
Marinierte Schweinerippchen

Luganighetta alla griglia 26.–
Tessiner Wurst vom Grill

Fiorentina ..... 95.– /kg
Fiorentina ab 1,2 kg

Käse aus den Alpen und anderswo

Selezione di formaggi, 2 qualità 20.–
Kleiner Teller, 2 Sorten

Selezione di formaggi, 3 qualità 25.–
Grosser Teller, 3 Sorten

Wild

solange der Herbst dauert

Sella di capriolo ..... 65.– pro Person
auf Vorbestellung, ab zwei Personen
Rehrücken Kastanien, Spätzli, Rotkraut, Apfel mit Konfitüre, Polenta, Pilze

Affettato misto di selvaggina 26.–
Wildaufschnitt Wildschwein- und Rehschinken, Hirsch-Trockenfleisch, Hirschsalami

Antipasto del cacciatore 24.–
Jäger-Vorspeise Aufschnitt, Tartare, Ententerrine mit Portwein

Tartare di cervo 28.–
Hirschtartare mit Honig-Balsamico-Emulsion

Crema di zucca e zenzero 18.–
Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Haselnüssen

Gnocchi di polenta 23.–
Polenta-Gnocchi mit Kastanien und Taleggio

Pappardelle alle castagne 25.–
Kastanien-Pappardelle mit Fasanenragout

Salmì di cinghiale 23.–
Wildschweinpfeffer mit Polenta Taragna

Controfiletto di cervo 40.–
Hirschrückensteak mit Kürbiscreme und Wacholdersauce

Filetto di capriolo 40.–
Rehfilet mit Pilzsauce

Aus dem Tessin

pro Flasche

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

Aus Italien

Bolgheri Sassicaia 2022 ..... 490.–
Tenuta San Guido · Cabernet Sauvignon

Ornellaia 2022 ..... 415.–
Bolgheri Superiore · Cabernet Sauvignon, Merlot

Barbaresco 2014 ..... 250.–
Gaja · Nebbiolo

Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.
Allergene und Unverträglichkeiten: Fragen Sie beim Service nach, wir geben gern Auskunft.