

# Osteria Chiara

## GLI ANTIPASTI

### **Fiori di Zucca Ripieni alla Mousse di Ricotta e Trota Salmonata**

Salsa Bianca al Tartufo Estivo

Gefüllte Kürbisblüten mit Ricotta-Mousse, Lachsforelle Sommertrüffel-Weißsauce

(1 A / 4 A / 5 A / 7 A)

**CHF 18.00**

### **Crudo di Gambero Rosso di Mazzara, Panzanella Rivisitata con Burratina D'Andria**

Roher Gamberi aus Mazzara, Panzanella mit Burratina D'Adria

(1A / 2A / 4A / 5A / 7A)

**CHF 25.00**

### **Niçoise di Tonno Appena Scottato**

Thunfisch Niçoise

(3 A / 4 A / 5 A / 6A / 8A)

**CHF 21.00**

### **Asparagi Verdi Crudi e Cotti, Carpaccio di Angus Beef,**

Formaggio Sbrinz e Olio alla Senape

Roher und Gekochter Grüner Spargel, Carpaccio von Angus Beef,  
Sbrinz-Käse und Senföl

(5 A / 7 A / 10 A)

**CHF 24.00**

# Osteria Chiara

## I PRIMI

**Strascinati di Semola con Pesto di Rucola Selvatica,  
Pomodoro Secco e Colatura d'Acciuga del Cantabrico**

Grieß-Strascinati mit Wildem Rucola-Pesto,  
Kantabrische Sardelle Getrocknete Tomaten und Sardellenguss

(1A/4A/8A/5A /7A)

**CHF 23.00**

**Spaghetto alla Chitarra "Cacio e Pepe" Crema di Favette alla Mentuccia**

Hausgemachte-Spaghetti "Cacio Käse und Pfeffer" Creme von Favette Mentuccia

(1A/3 A 5 /A/ 7 A)

**CHF 21.00**

**Risotto Carnaroli Gran Riserva Mantecato al Blu Moncenisio con Estratto di  
Barbabietola Rossa e mandorle Tostate**

Risotto Carnaroli Gran Riserva mit Blu Moncenisio Käse, Rote-Beete-Extrakt und gerösteten Mandeln

(5A/ 7A/ 8A/9A)

**CHF 22.00**

**Maccheroncino Trafilato al Bronzo, Polipo Brasato al Datterino,  
Peperone Crusco di Senise e Olive Taggia**

Hausgemachte Makkaroni, Dattelkrake geschmort,  
Peperoni Crusco di Senise und Oliven-Taggia

(1A/ 3A/ 4A/9A/5A)

**CHF 24.00**

**Pasta fresca fatta in casa / Hausgemachte Frische Nudeln**

# Osteria Chiara

## I SECONDI

### **Trancio di Salmerino Alpino, Crema di Mais, Asparagi Verdi** Chips di Prosciutto di Parma

Saibling Filet, Maiscreme, grüner Spargel Parmaschinken-Chips

(1 A/5 A/7A/9A)

**CHF 39.00**

### **Ossobuco di Vitello cotto a bassa Temperatura** Risotto Carnaroli allo Zafferano, Gremolata di Verdurine

Geschmorte Kalbshaxen  
mit Safran Risotto und Gemüse Gremolata

(1A/5A/7A/9A)

**CHF 37.00**

### **Suprema di Faraona al Limone Candito, Verdure saltate** Riso Venere Profumato al Lime

Perlhuhn-Brust marinierte in Zitrone, Gemüse und Venusreis

(5A, 9A/7A)

**CHF 42.00**

Le Origini delle Carni e dei Pesci: Vitello CH, Orata GR, Agnello Aus

# Osteria Chiara

## I DOLCI

### **Zabaglione dello Chef**

Al Porto Rosso

Zabaglione Am Portwein

(1A/3A/7 A 8A)

**CHF 13.00**

### **Tortino al Cioccolato Caldo Con Crema Chantilly e Fragole**

Lauwarmer Schokoladenkuchen

(1A/3A/7A)

**CHF 14.00**

### **Gelati e Sorbetti**

Vaniglia, Cioccolato, Limone e Fragola

Eis und Sorbet:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitronen-Sorbet

(3A/7A)

**CHF 3.50**