

Osteria
Chiara

BENVENUTI ALL' «OSTERIA CHIARA»

Siamo lieti di darvi il benvenuto all'Osteria Chiara e vi auguriamo un viaggio culinario e momenti di relax.

Nelle pagine seguenti troverete il nostro menu. Tutti i piatti si basano su specialità regionali, che abbiamo arricchito con un tocco di raffinatezza per offrirvi un'esperienza nuova.

Siamo felici di accogliervi all'Osteria e augurarvi un'esperienza speciale.

Laura & Stefan

INSALATE

Feiner grüner Salat

9

Insalata verde delicata

Una delicata selezione di tenere foglie verdi, condite con una salsa Vinaigrette della casa e guarnite con erbe fresche.

Saisonaler Gemischter Salat

12

Insalata mista di stagione

Una ricca combinazione di verdure miste di stagione, accuratamente selezionate e condite con una salsa Vinaigrette della casa.

Burrata-Tomatensalat mit bunten Tomaten

19

Insalata di Burrata e pomodori misti

Un piatto estivo fresco e colorato: al centro, una burrata cremosa circondata da pomodori misti colorati. Condita con olio d'oliva extra vergine e aceto balsamico, questa insalata esalta la dolcezza della burrata e il sapore vivo dei pomodori, unendo semplicità ed eleganza. Ideale come antipasto o piatto leggero.

ANTIPASTI

Bruschetta mit Cherry-Tomaten und Burrata 16

Bruschette con Pomodorini Cherry e Burrata

Crocanti bruschette di pane artigianale, guarnite con succosi pomodorini cherry e una generosa porzione di burrata cremosa. Completate con basilico fresco e un filo di olio extravergine d'oliva, per un antipasto che celebra la semplicità e la freschezza degli ingredienti.

Auberginen-Parmigiana 21

Parmigiana di melanzane

Strati di melanzane fritte e croccanti, alternati con salsa di pomodoro e generosamente cosparsi di Parmigiano Reggiano. Ogni morso offre una fusione di sapori e consistenze che celebra la tradizione e la deliziosa semplicità della cucina italiana.

Gemischte Aufschnittplatte mit ausgewählten Salumi und Käsen 22

Tagliere misto di salumi e formaggi Ticinesi

Un'elegante selezione di salumi artigianali e formaggi raffinati, serviti con accompagnamenti come cipolline in agrodolce, cetriolini sott'aceto e crostini croccanti.

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Rucola und Parmesan 24

Carpaccio di Manzo con Olio d'Oliva, Rucola e Parmigiano

Sottile carpaccio di manzo, condito con un filo di olio extravergine d'oliva e arricchito con rucola fresca e scaglie di parmigiano. Un antipasto raffinato e delicato, che esalta il gusto puro della carne con un equilibrio perfetto di sapori e consistenze..

Rindstatar 120g 26

Tartare di manzo, condita in casa

Il nostro tartare di manzo, condito in casa con erbe aromatiche, olio extravergine di oliva e pepe nero, offre un gusto ricco e personalizzabile. Serviamo il piatto con opzioni per aggiustare la piccantezza a piacere del cliente, garantendo un'esperienza culinaria su misura. Perfetto come antipasto raffinato.

Gekühlte Zitronen-Basilikum-Suppe 13

Zuppa fredda al limone e basilico

Questa zuppa fredda al limone e basilico è perfetta per rinfrescarsi nei giorni estivi. Realizzata con brodo leggero, basilico fresco e limone, offre un gusto vivace e aromatico. Servita con fette di cetriolo e un tocco d'olio d'oliva, celebra i sapori mediterranei del Ticino.

PRIMI / PASTA FRESCO

Tagliatelle mit Lughanigetta-Ragù 24

Tagliatelle al ragù bianco di lughanigetta

Tagliatelle fatte in casa, condite con un Ragù Bianco di Lughanigetta e arricchite con semi di finocchio, servite con un croccante crumble di Parmigiano Reggiano.

Spaghetti alla Chitarra an Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini 24

Spaghetti alla chitarra al limone con gamberi e zucchine

Deliziose Spaghetti alla Chitarra artigianali condite con una delicata salsa al limone di Amalfi, arricchite con gamberi succulenti e zucchine fresche. Un piatto che cattura l'essenza della costa amalfitana, con un equilibrio perfetto di sapori freschi e aromi mediterranei.

Frische Tagliolini mit halbiertem Hummer und Bisque 35

Tagliolini fresco con astice e bisque

Tagliolini freschi, cotti al dente, serviti con un astice presentato direttamente nel piatto. L'astice è preparato con cura, accompagnato da una bisque ricca e aromatica che esalta il sapore delicato del crostaceo. Un piatto squisito che unisce gusto e presentazione.

Ravioli nach Art des Chefs 26

Ravioli dello chef

Gustate i nostri ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta cremosa. Per ulteriori dettagli sul piatto, non esitate a chiedere al nostro personale di servizio..

Risotto mit Mascarpone, Limette und Garnelen 26

Risotto al mascarpone, lime e gamberi

Cre moso risotto con mascarpone, arricchito con la freschezza del lime e gamberi saltati, un piatto che bilancia sapientemente dolcezza e acidità.

Gnocchi an Safransauce und geräuchertem Lachs 25

Gnocchi con salsa allo zafferano e salmone affumicato

Delicati gnocchi fatti in casa, arricchiti con una cremosa salsa allo zafferano e pregiato salmone affumicato, per un piatto che unisce sapori raffinati e una presentazione irresistibile.

Osteria Chiara

PIATTI PRINCIPALI

- Kalbskoteletts «Chiara» mit Kartoffelgratin* 300g 59
- Cotolette di vitello «Chiara» con gratin di patate**
Cotolette di vitello rosolate alla perfezione, servite con un gratin di patate morbido e accompagnate da asparagi verdi al vapore. Questo piatto esclusivo del nostro ristorante celebra l'unione di sapori squisiti e la maestria culinaria.
- Ossobuco mit Safranrisotto* 42
- Ossobuco con risotto allo zafferano**
Ossobuco di vitello brasato lentamente fino a diventare tenerissimo, servito su un letto di risotto allo zafferano cremoso. Questo classico piatto è completato da una gremolata fresca che aggiunge note agrumate e aromatiche.
- Brasato mit Polenta* 36
- Brasato con polenta**
Brasato di manzo lentamente stufato in una ricca salsa al merlot rosso, accompagnato da polenta cremosa. Questo piatto robusto incarna la quintessenza della cucina ticinese, offrendo un'esperienza culinaria ricca e appagante.
- Rindsfilet Café de Paris* 200g 56
- Filetto di manzo café de paris**
Filetto di manzo succulento, grigliato alla perfezione e servito con burro Café de Paris, una composizione lussuosa di erbe e spezie. Accompagnato da patata e verdure al forno.
- Zanderfilet mit Kartoffeln und Ofengemüse* 38
- Lucioperca con patate e verdure al forno**
Filetto di lucioperca delicatamente arrostito, servito su un letto di purè di patate e barbabietola. Questa combinazione unisce la delicatezza del pesce con la dolcezza della barbabietola, offrendo un'esperienza gustativa unica.
- Rinder-Tagliata mit Rucola und Grana Padano* 41
- Tagliata di manzo su rucola con scaglie grana padano**
Succose fette di manzo grigliato servite su rucola fresca, arricchite con scaglie di Grana Padano e condite con olio d'oliva e aceto balsamico. Accompagnate da patate al forno e verdure, questo piatto bilancia sapori intensi e freschezza.

Osteria Chiara

DOLCI

- Crèmeschnitte* 13
- Millefoglie**
Deliziosa millefoglie con strati di pasta sfoglia croccante e crema pasticcera, arricchita con una selezione di frutta fresca e spolverata con zucchero a velo.
- Limoncello-Mousse mit Limette* 10
- Mousse di limoncello con lime**
Morbida mousse al limoncello, arricchita con succo fresco di lime e decorata con scorze di lime candite.
- Klassisches Tiramisù* 10
- Tiramisù classico**
Un classico italiano: strati di savoiardi inzuppati nel caffè, alternati con una crema al mascarpone leggera e spolverati con cacao amaro. Un dessert indulgente che cattura l'autentico gusto dell'Italia.
- Torta della Nonna* 6.50
- Torta della nonna**
Una delizia toscana: una crosta di pasta frolla croccante, farcita con una cremosa crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia e pinoli tostati. Decorata con zucchero a velo e servita a temperatura ambiente per una perfetta armonia di dolcezza e consistenza.
- Affogato al Caffè* 7
- Affogato al caffè**
Un delizioso dessert italiano: una pallina di gelato alla vaniglia "affogata" con un espresso appena preparato. La combinazione di caldo e freddo, dolce e amaro, crea un'esperienza sensoriale unica che delizia il palato.
- Zitronen oder Trauben-Sorbet* 3.50 / 7
- Sorbetto al limone o uva**
Delizioso sorbetto preparato con succose uva e limoni freschi. Disponibile sia nella versione tradizionale che come corretto, per un tocco di raffinatezza in più. Scegliete la vostra preferenza!