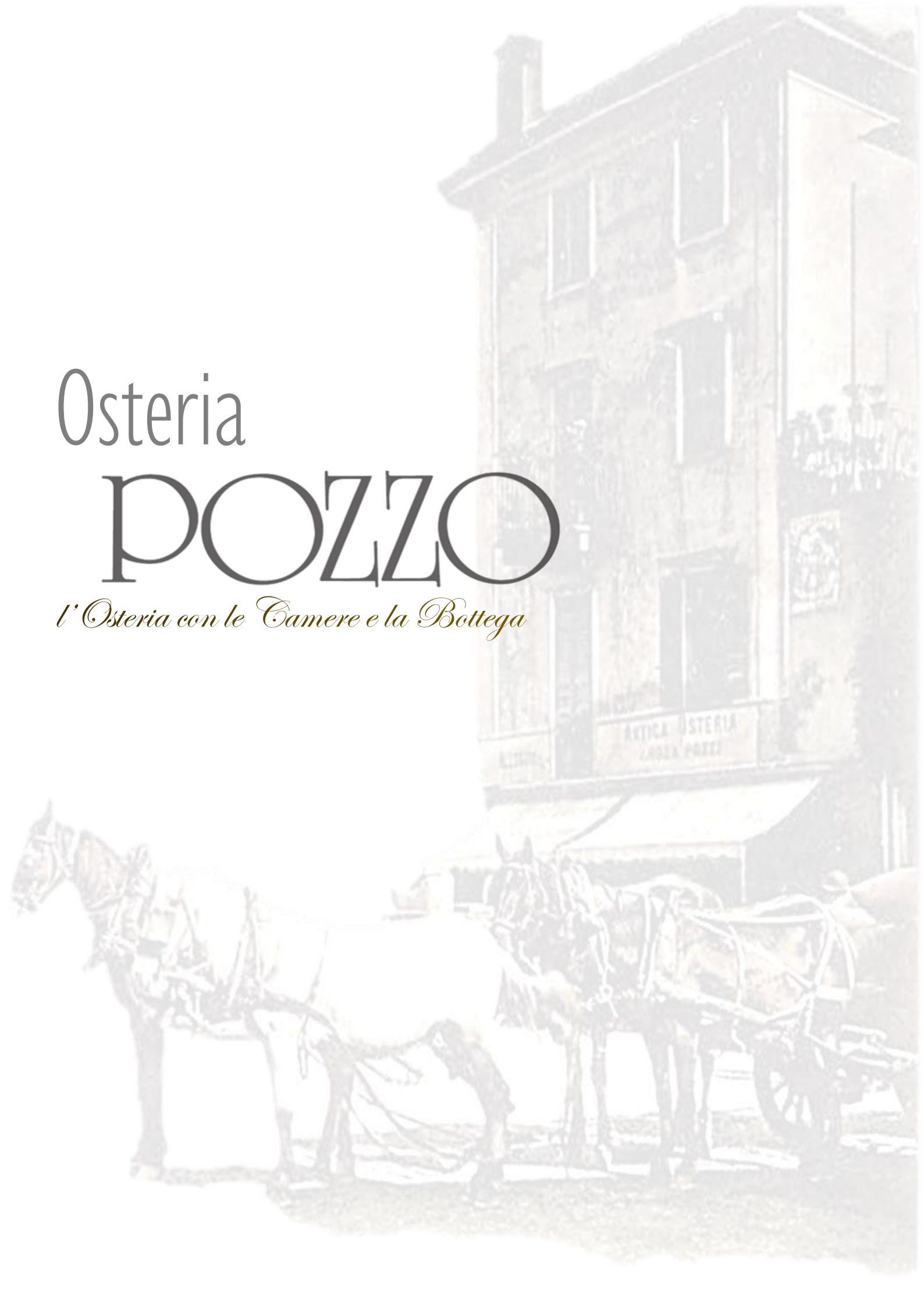


Osteria POZZO

l'Osteria con le Camere e la Bottega





le Insalate

l'Insalata Verde

Grüner Salat

Green Salad

Fr. 7.50

l'Insalata Mista

Gemischter Salat

Mixed Salat

Fr. 9.50

l'Insalata Fitness con Pollo Grigliato

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen

Fitness Salad with Grilled Chicken

Fr. 19.00



le Entrate

- Moscardini in umido con Pisellini Primavera e Cialda croccante di Pane Vallemaggia Fr. 18.00
Geschmortes Moschuspolymp mit Frühlingserbsen und knusprigem Vallemaggia Brotwaffel
Braised Baby Octopus with Spring Peas and Crispy Vallemaggia Bread Waffle
- Petto d'Anatra affumicata, Mousse di Blufala, Coulis di Lamponi e Polvere di Cioccolato 99% Fr. 19.00
Geräucherter Entenbrust, Blufalakäse-Mousse, Himbeer-Coulis und 99% Schokoladenpulver
Smoked Duck Breast, Blufala Cheese Mousse, Raspberry Coulis, and 99% Chocolate Powder
- la Battutina di Fassona alla Punta di Coltello Fr. 23.00
condita all'Albese con Scaglie di Grana e Germogli
Tartar vom "Fassona"-Rind auf traditionelle Alba-Art (Zitrone, Salz, Olivenöl, Knoblauch)
mit Grana Padano-Spähnen und Sprossen
Fassona Beef Tartare, Seasoned in the Style of Alba (Lemon, Salt, Olive Oil, Garlic)
with Grana Cheese Shavings and Sprouts



i Primi

- la Calamarata con Ragù di Fave, Lucioperca e Crumble di Olive Taggiasche Fr. 24.00
Calamarata mit Favabohnen-Ragout, Zander und Taggiasche Oliven-Crumble
Calamarata with Broad Bean Ragout, Pikeperch, and Taggiasca Olive Crumble
- i Ravioli ripieni di Ricotta, Borragine e Scorza di Limone, con Asparagi e Guanciaie croccante Fr. 24.00
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Boretsch und Zitronenschale, mit Spargel und knusprigem Guanciaie
Ravioli filled with Ricotta, Borage, and Lemon Zest, with Asparagus and Crispy Guanciaie
- i Tajarin o gli Gnocchi..... Pomodoro, Bolognese o Pesto Fr. 20.00
Tajarin oder Gnocchi..... Tomaten-, Bolognese-, oder Pestosauce
Tajarin or Gnocchi..... Tomato, Bolognese, or Pesto sauce



i Secondi

- l'Orata al Cartoccio, Cherry, Capperi e Patate Novelle al forno Fr. 34.00
 Goldbrasse in Folie gegart, mit Kirschtomaten, Kapern und Ofenkartoffeln
 Sea Bream in Parchment, Cherry Tomatoes, Capers, and Oven-Roasted New Potatoes
- lo Scottadito di Agnello, Crema di Sedano Rapa e Catalgona ripassata Fr. 38.00
 Lamm-Scottadito mit Pastinakencreme und karamellisierten Spitzkohlblättern
 Lamb Scottadito with Turnip Cream and Sauteed Kale
- la Tagliata di Fassona con Verdurine di Stagione e Patate Novelle al forno Fr. 38.00
 Geschnittens Entrecôte vom Fassona-Rind mit Saisongemüse und Ofenkartoffeln
 Sliced Fassona Beef with Seasonal Vegetables and Oven-Baked Potatoes
- la Battuta di Fassona alla Punta di Coltello 250 gr.
 condita all'Albese con Scaglie di Grana Padano, Verdurine di Stagione,
 Patate Novelle al Forno e Germogli Fr. 38.00
 Tartar vom "Fassona"-Rind (250gr) auf traditionelle Alba-Art (Zitrone, Salz, Olivenöl, Knoblauch),
 mit Grana Padano-Spänen, Saisongemüse, Ofenkartoffeln und Sprossen
 Fassona Beef Tartar (250gr)e, Seasoned in the Style of Alba (Lemon, Salt, Olive Oil, Garlic)
 with Grana Cheese Shavings, Oven-Baked Potatoes and Sprouts



le Selezioni di Salumi

Tagliere di Salumi

Aufschnittteller

Charcuterie Board

Fr. 24.00

le Selezioni di Formaggi

Tagliere di Formaggi

Käseteller

Cheese Board

Fr. 24.00

i Dolci della Casa

la Pannacotta alla Fava Tonka e Coulis di Nespole

Pannacotta mit Tonkabohne und Mispel-Coulis

Pannacotta with Tonka Bean and Medlar Coulis

Fr. 9.50

il Tiramisù scomposto ai Krumiri

Tiramisu in zerbrochener Form mit Krumiri-Keks

Deconstructed Tiramisu with Krumiri Cookies

Fr. 9.50



Tutte le nostre paste e i nostri dolci sono fatti in casa

Alle unsere Pasta und Desserts sind hausgemacht

All our pastas and desserts are homemade

Gentile ospite,

su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito

agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze

Liebe Gäste,

auf Anfrage informieren wir Sie gerne über

die enthaltenen Inhaltsstoffe in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Dear guest,

Upon request, our staff will be happy to inform you about

the ingredients contained in our dishes that may trigger allergies or intolerances