

Osteria del fiore

Vorspeisen:

- **Bio-Salatschüssel**

für 2 Personen mit grünen Salat und Kernen vom Gut Rheinau (Demeter)
Fr. 18.-

- **Tagliere piccolo formaggi**

Pecorino di Pienza Stagionato Morchiato (Schafkäse 4 Monate in Olivenöl und Holzkohle gereift, Caciocavallo Stravecchio (Kuhmilchkäse 5 Monate gereift), Caciotta al peperoncino (frischer Weichkäse, angereichert mit Chiliflocken)
Fr. 19.-

- **Tagliere piccolo salumi**

Mortadella IGP al Pistacchio (Schwein-ITA), Culatta Stagionata (feines Pökelfleisch aus dem besten Teil der Schweinskeule, Reifung dauert 10 Monate), Ventricina Abbruzzese (Wurstsorte aus Schweinefleisch aus den Abruzzen, mariniert mit Essig, Orangenschalen, Knoblauch, Chili und Lorbeer)
Fr. 22.-

- **Tagliere misto**

3 Käsesorten aus Italien, 4 Fleischaufschnitt aus Italien, Oliven, halbgetrocknete Tomaten und Taralli (Hartweizen-Knappergebäck aus dem Süden Italiens)
Fr. 29.50

- **Fagottini di rapa**

Bio-Kohlräbli-Dumplings gefüllt mit Ricotta und Nori Algen auf Salsa Rossa und Kresse
(glutenfrei)
Fr. 17.50

- **Tonno di gallina**

Bio-Pouletsalat (Martella-Hof) mit Stangensellerie, grüne Oliven, Salzzitronen, Zwiebel-Pickles und Salbei
(glutenfrei+lactosefrei)
Fr. 18.50

- **Vellutata di cavolfiore**

Blumenkohlsuppe mit schwarzem Olivenstaub und Mandeln

Fr. 12.50

(vegan+glutenfrei)

Gemüse+Kräuter (Demeter) vom Gut Rheinau

Hauptgänge

- **Vegi: Rafano al Garum**

Bio-Rettichmedaillon mit Garum glasiert, auf Haferwurzelcrème mit Mangold und Bohnensalat

Fr. 38.-

(glutenfrei)

Gemüse (Demeter) vom Gut Rheinau

- **Fleisch: Arrosto in Croste**

-

Roastbeef (Bio-Rind vom Naturmetzger Hans + Wurst) in würziger Kruste mit Chimichurri-Sauce, marinierte Bio-Rüebli, dazu Kartoffel-Sellerie-Millefeuille

Fr. 43.-

(glutenfrei)

Gemüse + Kräuter (Demeter) vom Gut Rheinau

- **Pasta: Spaghettoni alle fragole**

-

Frische handgemachte Spaghetti an einem Erdbeersugo mit gerösteten Haselnüssen, schwarzem Pfeffer Kristall und Bio-Kräuter

Fr. 39.-

Gemüse+Kräuter (Demeter) vom Gut Rheinau

Dessert

- **Variatione di Cannoli**

Mini Cannoli gefüllt mit Ricottacrème und verschiedenen Toppings

Fr. 13.50

- **Créma Catalana di asparagi**

Spargelcrème Catalan

(glutenfrei)

Fr. 14.50

- **Hausgemachte Kuchen**

Fr.9.50

- **Affogato**

Fr. 9.00

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

