

www.osteriagiardino.ch



Osteria Giardino
Bordei

Vegetariano. Biologico. Profondamente locale.

Siamo amici della natura e dei suoi abitanti tutti. Promuoviamo i valori per una cucina semplice e concreta dove ogni piatto è preparato da noi dall'inizio alla fine. Tutti gli ingredienti sono biologici, dalle verdure alle bevande, dal Ticino, dalla Svizzera e dall'Italia.

Lo stile si ispira ai luoghi e all'esperienza di Pietro Leemann maturata nei suoi viaggi alla scoperta delle variegate culture del mondo. Il menu è realizzato con passione da cuochi di talento e servito con grazia da persone accoglienti e gentili.

Antipasti

- Hummus di fagioli borlotti, cumino e timo, verdure agrodolci (*plant based*)
20.00 CHF
- Carpaccio di cavolo rapa e senape, tartare di giovani carote, olive e capperi, spuma di cavolfiore e finocchietto (*plant based*)
22.00 CHF
- Grande insalata verde e di crudità, con frutta fresca, semi di zucca e girasole, citronnette al lampone (*plant based*)
19.00 CHF
- Selezione di cinque formaggi pregiati con mostarda di mele e miele di castagno
23.00 CHF

Piatti caldi e freddi

- Gazpacho di piselli e scorza di limone, contrasto di fragola, cocco e finocchio croccante (*plant based*)
20.00 CHF
- Ravioli di zucca e castagna con fonduta di verza, zenzero e rosmarino (*plant based*)
25.00 CHF
- Risotto Carnaroli con shitake e porri, contrasto di zafferano e caffè (*plant based*)
24.00 CHF
- Sedano rapa grigliato, asparagi verdi, fonduta vegetale al curry, pesto di aglio degli orsi, battuto di sedano e noci (*plant based*)
28.00 CHF

Desserts

- Coppa Angelo Conti Rossini, con gelato di castagna, salsa di lamponi, mirtilli, croccante di saraceno, menta e spuma soffice alla fragola
12.00 CHF
- Crema catalana al cioccolato e albicocca e gelato al tè verde (*plant based*)
12.00 CHF
- Torta del giorno con panna alla vaniglia (*plant based*)
10.00 CHF

Buon appetito!

Se avete delle intolleranze o allergie vi preghiamo di avvertirci al momento della prenotazione.