



L'OSTERIA

RESTAURANT & PIZZERIA



1958 UVRIER

CARTE DES METS

Cuisine italienne & spécialités

Route d'Italie 115 - 1985 Uvrier - 027 203 64 40

ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

Petite salade du buffet	11.-
Salade d'artichauts	18.-
Roquette, artichauts, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique	
Carpaccio de boeuf	18.-
Roquette et copeaux de parmesan	
Jambon San Daniele et mozzarella di bufala	22.-

ENTRÉES CHAUDES

L'os à moelle à la fleur de sel et à l'ail	17.-
Cassiolette de bolets et sa persillade	18.-
Escargots à la demi-douzaine	16.-
Cassiolette aux chanterelles fraîches	23.-

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti carbonara	23.-
Spaghetti aux gambas décortiquées	28.-
Penne all'arrabbiata	21.-
Raviolis aux épinards et à la ricotta	28.-
Sauce aux morilles	
Tagliatelles au saumon fumé	26.-
Rigatoni au pesto de pistache et à la burrata	28.-
Lasagnes à la bolognaise maison	25.-
Traditionnelles	
Risotto au Barolo et au gorgonzola	26.-

VIANDES & FONDUES

VIANDES

Entrecôte de boeuf ou tagliata de boeuf		36.-
	Café de Paris	
Tartare de boeuf		37.-
	Coupé au couteau par nos soins	
Ribs de porc		36.-
	Sauce barbecue	
Sauté de filet de boeuf aux cinq épices		39.-
Souris d'agneau		38.-
	Confite au romarin	
Rognons de veau		34.-
	Sauce moutarde à l'ancienne	
Burger traditionnel		27.-
	Au cheddar	
Osso buco		38.-

FONDUES

Fondue glareyarde		48.-
	Minimum deux personnes	

POISSONS & CRUSTACÉS

Gambas décortiquées		36.-
	À l'ail et aux piments d'Espelette	
Filet de dorade grillée		36.-
	Sauce au champagne	
Filets de perche meunière		35.-
Cuisses de grenouilles		35.-
	À la provençale	

PIZZAS

PÂTE ARTISANALE - INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

PIZZAS ROUGES

Marinara	14.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate et ail.	
Napoli	16.-
Origan, sauce tomate et câpres.	
Margherita	16.-
Mozzarella fior di latte et sauce tomate.	
Prosciutto e funghi	20.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon et champignons.	
Capricciosa	23.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons frais, artichauts, olives noires et huile d'olive.	
Diavola	23.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, huile pimentée et origan.	
Hawaï	23.-
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, ananas et jambon.	
Parma	24.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive.	
Burrata	26.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata entière, tomates cerises, basilic frais et huile d'olive.	
Vegetariana	22.-
Mix de légumes.	
Calzone classic	22.-
Calzone farci	24.-
Jambon et champignons.	

PIZZAS BLANCHES

Ortolana	20.-
Mozzarella fior di latte, aubergine et poivron.	
Boscaiola	24.-
Mozzarella fior di latte, champignons frais et saucisse italienne.	
Salsiccia e friarielli	23.-
Saucisse de boeuf et brocoli.	
Bologna	26.-
Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, mortadelle italienne, éclats de pistaches et sel.	
Quattro formaggi	24.-
Mozzarella fior di latte, raclette, gorgonzola et parmesan.	
USA	22.50
Frites et saucisse hot-dog.	
Romana	22.50
Ricotta et guanciale.	
La Tricolore	16.-
Focaccia à l'ail, roquette, tomates cerises et mozzarella di bufala.	
Aperò pizza	18.-
Focaccia à l'ail et jambon de Parme.	

★ LE COIN DES ENFANTS ★

Des petits plats préparés pour nos petits gourmands

Spaghetti carbonara **12.-**

Mini pizza Margherita **12.-**

Spaghetti bolognaise **12.-**

Trois plats au choix - 12.- chacun

