

Le Menu

Desirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits?
Notre responsable vous renseignera volontiers.
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

Would you like information on the presence of allergens in our products?
Our responsible will be glad to answer your questions.
We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary..

Volete informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri prodotti?
Il nostro responsabile risponderà volentieri alle vostre domande.
Attiriamo la vostra attenzione sul fatto che la composizione dei prodotti può variare.

Winehouse Osteria

Apéritifs / Teasers / Stuzzichini

Bruschetta à l'ail avec tomates et basilic** 7,00€

Garlic bruschetta with tomatoes and basil **
Bruschetta all'aglio con pomodorini e basilico**

Bruschetta avec pinzimonio de legume d'été** 7,00€

Bruschetta with summer vegetables pinzimonio **
Bruschetta con pinzimonio di verdure estive**

Olives** (SG) 8,00€

Olives** (SG)

Olive** (SG)

Baccalà mantecato à la ventetienne sur polenta (SG) (3p) 7,00€, (4p) 9,00€

Venise style baccalà mantecato with polenta (SG)
Baccalà mantecato alla venezia con polenta (SG)

Charcuteries et fromages / Cold cuts and cheeses / Salumi e formaggi

x1 x2

Jambon San Daniele D.O.P. (SG) 10€ 18€

San Daniele ham D.O.P. (SG)
Prosciutto crudo di San Daniele D.O.P. (SG)

Porc noir de calabria (SG) 10€ 18€

Black pig of Calabria (SG)
Suino nero di Calabria (SG)

3 fromages du jour* 10€ 18€

3 cheeses of the day*
3 formaggi del giorno*

plat royale des fromages * 18€ 34€

king cheese plate*
piatto "royale" di formaggi*

Winehouse Osteria

Entrées/ Starters / Antipasti

Fromage de chèvre à la menthe avec
hibiscus sirupeux et gingembre*^(SG) 13,00€

Goat cheese with mint, syrupy hibiscus and ginger*^(SG)
Formaggio di capra alla menta con ibisco sciroppato e zenzero*^(SG)

Houmous de petits pois avec pissenlit et chips de racine**^(SG) 14,00€

Pea hummus with dandelion and root chips**^(SG)
Hummus di piselli con tarassaco e chips di radici **^(SG)

Burrata avec panzanella 15,00€

Burrata with panzanella
Burrata con la panzanella

Bufala campana D.O.P pain carasau,
tapenade de tomates cerises et aubergines 15,00€

Bufala campana D.O.P with carasau bread ,tapenade of cherry tomatoes and aubergines
Bufala campana DOP con pane carasau, tapenade di pomodorini e melanzane

Rôti de boeuf aux herbes aromatiques,
croquant de parmesan et mayonnaise à l'ail sauvage^(SG) 15,00€

Roast Beef with aromatic herbs, parmesan crunchy and wild garlic mayonnaise^(SG)
Rôti de boeuf aux herbes aromatiques, croquant de parmesan et mayonnaise à l'ail sauvage^(SG)

Poulpe marinée à l'oignon,
pommes de terre au paprika et ciboulette^(SG) 16,00€
Octopus marinated with onion, paprika potatoes and chives^(SG)
Polpo marinato con cipolla, patate alla paprika ed erba cipollina^(SG)

Winehouse Osteria

Soupe/ Soup / Zuppa

Soupe au basilic et pain grillé** 9,00€
Basil soup and toasted bread**
Zuppa al basilico e pane biscottato**

Pâtes/ Pasta / Pasta

Spaghetti des courgettes et carottes avec ragout au lupin **^(SG) 15,00€
Zucchini and carrot spaghetti with lupine ragout** ^(SG)
Spaghetti di zucchine e carote con ragu di lupini** ^(SG)

Busiate avec pesto végétan façon Trapani ** 16,00€
Busiate with vegab Trapani pesto**
Busiate al pesto vegano alla trapanese* *

Gnocchi au café, cacio et poivre* 18,00€
Coffee based gnocchi cacio and pepper*
Gnocchi al caffè cacio e pepe *

Risotto risotto aux asperges sauvages et "sclupit"* 18,00€
Risotto with wild asparagus and "sclupit"*
Risotto con asparagi selvatici e "sclupit"

Pappardelle au ragoût de viandes blanches 19,00 €,
Pappardelle with white meat sauce
Pappardelle con ragù di carni bianche

Tagliolini noirs aux palourdes et tomates cerises 21,00€
Black tagliolini with clams and cherry tomatoes
Tagliolini neri alle vongole e pomodorini

Tagliolini au truffle* (100g) 23,00 €, (150g) 28,00€
Tagliolini with truffle*
Tagliolini con tartufo*

Winehouse Osteria

Plats principaux/ Main courses / Piatti principali

Salade de fruits, légumes et tofu ** (SG) 19,00€

Vegetable and fruit salad with tofu ** (SG)

Insalata di legumi verdure e frutta con tofu** (SG)

Espadon façon Trapani (SG) 25,00€

Swordfish Trapani style (SG)

Pescespada alla trapanese (SG)

Tagliata de thon rouge au sésame et aux algues Wakame (SG) 28,00€

Red tuna tagliata with sesame and Wakame seaweed (SG)

Tagliata di tonno rosso al sesamo e alghe Wakame (SG)

Tagliata royale de bœuf (rybeye) avec aceto balsamico

di Modena traditionnelle et polenta (SG) 31,00€

Beef tagliata (rybeye) with on aceto balsamico traditionnelle di modena and polenta, (SG)

Tagliata royale (rybeye) di manzo con aceto balsamico tradizionale di modena e polenta (SG)

Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande

oignons de printemps caramélisés et pommes de terre (SG) 34,00€

New Zealand lamb ribs with caramelized spring onion and potatoes (SG)

Costicine di agnello della Nuova Zelanda con cipollotto caramellato e patate (SG)

Winehouse Osteria

Desserts/ Desserts / Dolci

Mousse au chocolat à la menthe* 8,00€
Chocolate mousse with mint*
Mousse al cioccolato alla menta*

Pannacotta à la lavande*(SG) 8,00€
Pannacotta with with lavender*(SG)
Panacotta alla lavanda*(SG)

Tarte aux fraises 8,00€
Strawberry tartes *
Tartelletta alle fragole*

Gâteau végan de poires et amandes** (SG) 8,00€
Vegan Pear and almond cake**(SG)
Torta di pere e mandorle végana**(SG)

Tiramisu traditionnel 8,00€
Traditional tiramisu
Tiramisu tradizionale

Cafés/ Coffes /Caffé

espresso 2,00€
espresso doppio 3,50€
espresso "corretto" 3,50€
coffee 3,00€
americano 3,00€
cappuccino 3,00€
latte macchiato 3,00€
ice shaken coffee 4,00€
ice shaken coffee "corretto" 6,00€

Winehouse Osteria

Les vins de dessert / our dessert wines / i nostri vini da dessert

	Wine Bar	Asporto/Take Away/ Emporter/ Afhaalrestaurant
	bicchiere	bottiglia
	glass	bottle
	verre	bouteille
	glas	fles

Blancs /Whites/Bianchi

Fríuli Venezia Giúlia - LE due Torri Verduzzo (0,75L)	9€ (0,12L)	45€	30€
Sardegna - Nauraghe Crabioni Moscato di Sorso Sennori (0,5L)	10€ (0,12L)	35€	20€
Piemonte - Cieck Erbaluce di Caluso (0,375L)		45€	30€
Liguria - Terenzuola Sciacchetra (0,375L)		70€	55€

Digestifs/Digestives/Digestivi

Limoncello	5,00€
Amaro Averna	5,00€
Amaro Ramazzotti	5,00€
Cynar	5,00€
Amaro Montenegro	5,00€
Amaretto di Saronno	5,00€
Maraschino	6,00€
Vecchia Romagna	6,00€

Winehouse Osteria

Grappa et liqueurs/Grappas & spirits /Grappe e liquori

Grappa de mûres maison (blackberries, more) 500€

Grappa di Chianti [Toscana] 5,00€

Grappa de cumín maison (cumín, cumino) 6,00€

Grappa Riserva Vuisinar [Nonino - Friuli Venezia Giulia] 6,00€

Abbardiente di Cannonau [Sedilesu - Sardegna] 7,00€

Grappa de Barolo [Grimaldi - Piemonte] 7,00€

Grappa de Barolo barrique [Grimaldi - Piemonte] 8,00€

Abbardiente di Cannonau barrique [Sedilesu - Sardegna] 8,00€

Winehouse Osteria

LUNCH

Plat du jour, entré du jour ou dessert 16,00€
Main dish of the day , starter of the day or dessert
Piatto principale del giorno, antipasto del giorno o dolce

Plat du jour, entré du jour et dessert 20,00€
Main dish of the day , starter of the day et dessert
Piatto principale del giorno, antipasto del giorno e dolce

(lunch du lundi au vendredi 12:00-14:30 hors jours feriés)

(monday friday 12:00-14:30 except on public holidays)

(luendí veenrdí 12:00-14:30 tranne i giorní festívi)