

Le Menu

Désirez-vous des informations sur la présence des allergènes dans nos produits?
Notre personnel se fera un plaisir de vous informer
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produit 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**

Olives** (SG) 8,00€

Olives** (SG)

Olive** (SG)

Baccalà mantecato au style vénitien sur polenta (SG) (3p) 7,00€, (4p) 9,00€

Venice style baccalà mantecato with polenta (SG)

Baccalà mantecato alla veneziana 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)

Salami de la Venetie (SG) 10€ 18€

Salami from the region of Venice (SG)

Soppressa Veneta (SG)

3 fromages du jour* 10€ 18€

3 cheeses of the day*

3 formaggi del giorno*

Winehouse Osteria

Entrées/ Starters / Antipasti

- Fromage de chèvre avec oignon rouge caramélisé
et confiture de citron*^(SG) 13,00€
Goat cheese with caramelised red onion and lemon jam*^(SG)
Formaggio di capra con cipolla rossa caramellata e confettura di limoni*^(SG)
- Houmous de pois aux tomates cerises confites**^(SG) 14,00€
Pea hummus with confit cherry tomatoes**^(SG)
Hummus di piselli con pomodorini confit**^(SG)
- Burrata avec panzanella (pain, oignon, tomates)* 15,00€
Burrata with panzanella (bread, onions, tomatoes)*
Burrata con panzanella*
- Bufala campana D.O.P avec pain carasau
et crème de courgettes* 15,00€
Bufala campana D.O.P with carasau bread and courgette cream*
Bufala campana DOP con pane carasau e crema di zucchini*
- Filet de boeuf en croûte avec sauce aux truffes 17,00€
Beef fillet in crust with truffle sauce
Filetto di manzo in crosta con salsa tartufata
- Poulpe rôti aux pommes de terre et poivrons avec ciboulette^(SG) 17,00€
Roasted octopus with potatoes peppers and chives^(SG)
Polpo arrosto con patate e peperoni all'erba cipollina^(SG)

Winehouse Osteria

Soupe/ Soup / Zuppa

Ribollita toscana* 10,00€

Pâtes/ Pasta / Pasta

Orecchiette aux navets 15,00€

Orecchiette with turnip tops

Orecchiette alle cime di rapa

(orecchiette also available as a vegetarian dish, on peut le faire végétarienne possiamo farle vefetariane)

Gnocchi de potiron au beurre, sauge et ricotta fumée* 17,00€

Pumpkin gnocchi with butter, sage and smoked ricotta *

Gnocchi di zucca con burro, salvia e ricotta affumicata *

Paccheri gratiné avec ragoût des viandes blanches 17,00€

Paccheri au gratin with white meat ragu

Paccheri gratinati al ragù di carni bianche

Risotto aux ceppes ^{*(SG)} 19,00€

Risotto with porcini mushrooms * (SG)

Risotto ai funghi porcini* (SG)

(risotto also available as a vegan dish, on peut le faire vegan, possiamo farlo vegano)

Tagliolini noirs aux palourdes et tomates cerises 22,00€

Black tagliolini with clams and cherry tomatoes

Tagliolini neri alle vongole e pomodorini

Tagliolini au truffe* (100g) 24,00 €, (150g) 29,00€

Tagliolini with truffle*

Tagliolini con tartufo*

Winehouse Osteria

Plats principaux/ Main courses / Piatti principali

Rouleaux de chou aux carottes, pommes de terre
et haricots verts sur crème de polenta ** (SG) 19,00€

Cabbage rolls with carrots, potatoes and green beans on polenta cream ** (SG)

Involtini di verza con carote, patate e fagiolini su crema di polenta** (SG)

Ragoût de boeuf avec polenta et pommes de terre (SG) 23,00€

Beef stew with polenta and potatoes (SG)

Spezzatino di manzo con polenta e patate (SG)

Frico friulano (fromage - montasio, oignons, pommes de terre)

avec polenta* (SG) 23,00€

Frico friulano (montasio cheese, onions, potatoes) with polenta (corn)* (SG)

Frico friulano (montasio, cipolla, patate) con polenta * (SG)

Espadon facon Trapani (SG) 25,00€

Swordfish Trapani style (SG)

Pescespada alla trapanese (SG)

Tagliata de thon rouge au sésame et oignons caramélisés (SG) 28,00€

Red tuna tagliata with sesame and caramelised onions (SG)

Tagliata di tonno rosso al sesamo e cipolle caramellate (SG)

Tagliata royale de boeuf (ribeye) avec aceto balsamico

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

Beef tagliata (ribeye) with on aceto balsamico tradizionale di modena and polenta, (SG)

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

Winehouse Osteria

Desserts/ Desserts / Dolci

Pannacotta aux fraises* (SG) 8,00€

Pannacotta with strawberries* (SG)

Pannacotta alle fragole* (SG)

Gâteau végan de poires et amandes** 8,00€

Vegan Pear and almond cake**

Torta di pere e mandorle vegana**

Tiramisu 8,00€

Boulette de pommes de terre farcie aux prunes,
beurre fondu et cannelle*

9,00€

Potato dumpling stuffed with plums with melted butter and cinnamon *

Gnocco di patate ripieno di prugne con burro fuso e cannella*

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 glass verre glas	bottiglia bottle bouteille fles	1 bottiglia 1 bottle 1 bouteille 1 fles
Blancs /Whites/Bianchi			
Sardegna - Nauraghe Crabioni Moscato di Sorso Sennori (0,5L)	10€ (0,125L)	35€	18€
Sicilia- Antonino Caravaglio Malvasia delle Lipari (0,5L)	14€ (0,125L)	55€	27€
Toscana - Fattoria del Teso Vinsanto (0,5L)		60€	34€
Liguria - Terenzuola Sciacchetra (0,375L)		70€	50€

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	600€

Grappa et liqueurs/Grappas & spirits /Grappe e liquori

Grappa de mûres maison (blackberries, more)	500€
Grappa di Chianti [Toscana]	5,00€
Grappa de cumin maison (cumin, 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€