

Antipasti

	CHF
Caprese di Bufala DOP	26.50
Tartare di Fassona di Manzo da 100gr dello chef	28.50
Vitello Tonnato	26.50
Tartare di salmone con crema di avocado e mandorle tostate	19.50
Tagliere misto di salumi e formaggi locali	28.00
Tris di carpaccio di mare (Spada, Tonno e Branzino) aromatizzato agli agrumi	28.50

Insalate

	CHF
Insalata Verde	8.50
Insalata Millecolori	12.00
Insalata di pomodori e cipolle rosse	10.00
Chicken Salad	24.50
Greek Salad	24.50

Primi

Tutte le paste sono fresche | *Anche Gluten Free senza sovrapprezzo

	CHF
Lasagna della casa	24.50
Lasagna bianca al pistacchio con crema di pistacchio e delicata besciamella	26.00
*Tonnarelli alla carbonara, senza panna, con formaggio pecorino	24.50
*Tagliatelle al ragù di manzo	24.50
*Tonnarelli alle vongole con note di pomodorini del Vesuvio	26.50
*Tonnarelli con tonno, rucola e fragranza di limone	22.50
*Spaghetti ai frutti di mare	28.50
*Tonnarelli con astice sgusciato ed un velo di salsa al burro e limone	36.50
*Paccheri con tonno fresco e pomodorini del Vesuvio	26.50
Gnocchi di zucca con vellutata di salmone	26.00

Risotti

	CHF
Risotto Milanese con zafferano	24.50
Risotto Speck & Porcini	26.00
Risotto ai frutti di mare	28.50
Risotto ai fiori di zucca con gamberi scottati e note floreali di stagione	24.50
Risotto agli scampi con essenza di limone	32.50
Risotto alle fragole aromatizzato al Franciacorta	24.50
Risotto con gamberi e limone	26.50

Secondi di Pesce

	CHF
Sautè di cozze (Impepata o Marinara) con crostini di pane aromatizzati alle erbe	24.50
Salmone alla piastra con contorno a scelta	26.50
Branzino spinato al cartoccio con contorno a scelta	36.00
Pesce Spada alla griglia con emulsione al limone e contorno a scelta	32.50
Polpo alla Luciana (cotto a pressione con pomodoro San Marzano ed i suoi aromi) e contorno a scelta	32.50

Secondi di Carne

	CHF
Filetto di manzo di prima scelta su terra di olive nere e peperoni alla siciliana	46.00
Cotoletta Milanese di maiale con contorno di patatine fritte	36.50
Galletto al forno cotto a bassa temperatura con purea al limone e contorno a scelta	28.00
Filetto di maialino CBT aromatizzato alle erbe con purea di patate e chips di carote	28.50
Scaloppina di manzo al limone con contorno a scelta	26.50
Cordon Bleu fatto in casa	34.50
Fegato di Vitello alla Veneziana accompagnato da Rösti di patate	36.50

Burgers

	CHF
(Tutti gli hamburger verranno accompagnati da patatine fritte)	
Piazza (Hamburger di manzo 200g fatto in casa, pane, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, bacon croccante, cheddar, uovo, salsa Piazza)	32.00
Ticinese (Luganighetta Ticinese 150gr, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, salsa barbecue)	28.50
Amarea (polpo scottato, stracciatella, acciughe, cime di rapa e pomodoro secco)	34.50

Contorni

	CHF
Patate al forno	10.00
Peperoni alla Siciliana	10.00
Caponata Siciliana di Melanzane	10.00
Spadellata di bietole fresche	10.00
Patatine fritte	10.00

Per i Più Piccoli

	CHF
Baby impanata con patate fritte	18.00
Chicken Nuggets con patatine fritte	16.00
Baby spaghetti al pomodoro	14.50
Baby penne panna e prosciutto	14.50

Pizze Bianche

Zola e pere mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola, pere, noci, miele	CHF 23.00
4 formaggi mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza	22.00
Pompeii scaglie di grana, rucola, crudo di Parma ed aceto balsamico	25.50

Pizze Vegetariane

Ortolana pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	CHF 23.00
Zucchina d'oro mozzarella, pomodorini cherry, zucchine, basilico	23.50

Pizze Rosse

Margherita pomodoro, mozzarella, basilico	CHF 16.50
Marinara Piazza pomodoro, aglio, olive taggiasche, origano	15.50
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante	20.00
San Daniele pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo S. Daniele	22.50
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	19.00
4 stagioni pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive	23.50
Hawaii pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas	22.00
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, funghi champignon, carciofi, olive	24.50
Cotto e Zola pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola	22.00
Pugliese pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea	19.50

Italia pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo S. Daniele, rucola, pomodorini cherry, parmigiano	26.50
Regina pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, olive taggiasche	24.50
Valtellinese pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, rucola, pomodorini cherry, parmigiano	28.50
Toscana pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, funghi porcini	26.00
Salame e bufala pomodoro, mozzarella di bufala, salame dolce	24.50
Peppino pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, uovo	24.50
San Marzano pomodoro, filetti di pomodoro S. Marzano, burrata, basilico	24.50
Gustosa pomodoro, burrata, olive nere, rucola, salame piccante e pomodorini cherry	26.50
Prosciutto Cotto pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	19.00
Cotto e Funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi porcini	22.00
Burratina pomodoro, prosciutto crudo San Daniele, burrata e glassa d'aceto balsamico	24.50
Spianata pomodoro, mozzarella, spianata piccante, olive nere, cipolle e capperi	24.50

Calzoni

Calzone classico pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	CHF 22.00
Calzone napoletano pomodoro, mozzarella, ricotta e salame piccante	23.00
Calzone Piazza doppio impasto, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, ricotta, uovo	28.00

Il nostro locale vi propone una pizza tradizionale di grani 100% italiani con una lievitazione e maturazione di 48 ore. Altamente digeribile e una delizia per il palato.

Le nostre pizze hanno un alto contenuto di glutine e non sono adatte agli intolleranti.

Vini Aperti / Aperitivi CHF

Bianco della Casa IGT	6.00
Ticino DOC Bianco di Merlot	8.00
Chardonnay Terre di Chieti IGP 12%	7.00
"Pradalupo" Roero Arneis DOCG 13,5%	8.00
Salento Rosato IGT	6.00
Oeil de Perdrix Neuchatel DOC Pinot Noir	8.00
Lugana Cà dei Frati DOC 13%	12.00
Rosso della Casa IGT	6.00
Primitivo del Salento IGT	8.00
Felciaino Bolgheri DOC 14,5%	12.00
Vino barricato del mese	15.00
Franciacorta Cà del Bosco	15.00
S. Margherita Prosecco Superiore DOCG Brut	10.00
Spritz (Apèrol/Campari)	12.00
Hugo	12.00
Gespritz	10.00
Martini Bianco/Rosso	9.00
Analcolico	6.00



Viale Verbano 1
6600 Muralto, Svizzera

info@ristoranteoldrati.ch

091 743 85 44

Seguici su:  



Riva Paradiso 26
6900 Paradiso

info@amarea.ch

091 980 95 19

Seguici su:  