

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
Salami de la Venetie (SG)	10€	18€
Salami from the region of Venice (SG)		
Soppressa Veneta (SG)		
Coppa de cochon (SG)	10€	18€
Pig capicollo (SG)		
Coppa di maiale (SG)		
Pancetta roulée (SG)	10€	18€
Rolled bacon (SG)		
Pancetta arrotolata (SG)		
Charcuteries mixte (SG)	10€	18€
Mixed cold cuts (SG)		
Affettati misti (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)	
Tacos de céleri-rave avec houmous de pois chiche de Murgia** ^(SG)	14,00€
Celeriac tacos with Murgia chickpea hummus** ^(SG)	
Tacos di sedano rapa con hummus di ceci della Murgia** ^(SG)	
Burrata sur crème de pomme de terre, courgettes grillées et chips violettes* ^(SG)	16,00€
Burrata with potato cream, grilled courgettes and purple potato chips* ^(SG)	
Burrata su crema di patate, zucchine grigliate e chips di patate viola* ^(SG)	
Flan de ricotta au safran avec mayonnaise de laitue et fruits rouges ^(SG)	16,00€
Ricotta and saffron flan with lettuce mayonnaise and red fruits ^(SG)	
Flan di ricotta e zafferano con maionese di lattuga e frutti rossi ^(SG)	
Poulpe rôti aux 3 poivrons	18,00€
Roasted octopus with 3 peppers	
Polpo arrosto ai 3 peperoni	
Filet de boeuf en croûte, sauce à la truffe	18,00€
Filet of beef in a crust with truffle sauce	
Filetto di manzo in crosta con sala tartufata	

Winehouse Osteria

Soupe/ Soup / Zuppa

Crapjata (soupe de céréales de Matera)* (SG)	12,00€
Crapjata (cereal soup from Matera) * (SG)	
Crapjata (zuppa di cereali di Matera) * (SG)	

Pâtes/ Pasta / Pasta

Spaghettí (froid) aux algues spiruline et saveurs siciliennes **	17,00€
Spaghettí (cold), algae Spirulina and tastes of Sicily **	
Spaghettí (freddi) all'alga spirulina e sapori di Sicilia **	
Gnocchís d'aubergines au pesto de basilic et tomates cerises*	18,00€
Aubergine gnocchi with basil pesto and cherry tomatoes *	
Gnocchi di melanzane al pesto di basilico e pomodorini *	
Struccolo avec ragoût des viandes blanches	18,00€
Struccolo with white meat ragu	
Struccolo al ragù di carni bianche	
Risotto au safran et ail noir *(SG)	19,00€
Risotto with saffron and black garlic * (SG)	
Risotto allo zafferano e aglio nero* (SG)	
(risotto also available as a vegan dish, on peut le faire vegan, possiamo farlo vegano)	
Tagliolini noirs aux palourdes et tomates cerises	23,00€
Black tagliolini with clams and cherry tomatoes	
Tagliolini neri alle vongole e pomodorini	
Tagliolini au truffe* (100g) 24,00 €, (150g) 29,00€	
Tagliolini with black truffle*	
Tagliolini con tartufo nero*	

Winehouse Osteria

Plats principaux/ Main courses / Piatti principali

Escalopes de céleri-rave avec friarielli et sauce de grenade ** (SG) 19,00€

Celeriac escalopes with friarielli and pomegranate sauce ** (SG)

Scaloppe di sedano rapa con friarielli e salsa al melograno** (SG)

Dinde (froid) à la roquette, truffes et ricotta fumée (SG) 23,00€

Turkey (cold) with rocket, truffle and smoked ricotta (SG)

Tacchinella (fredda) con rucola, tartufo e ricotta affumicata (SG)

Espadon facon Trapani (SG) 26,00€

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 bœuf (ribeye) avec aceto balsamico

di Modena traditionnelle et frites (SG)

31,00€

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

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

Accompagnements/ Sides / Contorni

Frites* (SG)

7,00€

French fries* (SG)

Patate fritte* (SG)

Winehouse Osteria

Desserts/ Desserts / Dolci

Pannacotta avec crème au café ^{*(SG)} 8,00€

Pannacotta with coffee cream^{*(SG)}

Panacotta con crema al caffè^{*(SG)}

Poire ivre (végan)** 8,00€

Drunk pear (vegan)**

Pera ubriaca (vegana)**

Tiramisu 8,00€

Gâteau à la ricotta et aux raisins secs* 8,00€

Ricotta and raisin cake *

Torta di ricotta e uvetta*

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€

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

Winehouse Osteria

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 Vuissinar [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€