

LUPAIA

Osteria

Antipasti

- Zucchini fritte**
ricotta di bufala
Campana DOP et
focaccia chaude
16

St-Jacques poêlées
coeurs d’artichauts et
sauce au vin blanc
20

Caviar d’aubergines
calamars frits et
sauce à l’ail
18

Gambero Rosso
sauvage de
Méditerranée, servi cru
et décortiqué
9/pièce 50gr

- Jambon de Parme**
straciatella à la
truffe
17

Polpette de gambas
mayonnaise à la bisque
de homard
15

Pleurotes grillés
purée de pois chiches
au zaatar
16

- Pappardelle al ragù**
boeuf effiloché mijoté
toute une nuit
31

Paccheri ai funghi
mélange de champignons
frais, crème de taleggio
24

Pasta fresca

- Nids de Lasagne**
ricotta de bufflonne et
épinards
29

Carbonara della Lupaia
pici, crème de pecorino,
guanciale croustillant
et œuf mariné
27

Linguine au homard
décortiqué, bisque,
beurre de corail
49

Pinsa

- Giardino**
mozza fior di latte,
champignons des bois, cime di
rapa et ricotta de bufflonne
26

Parma
mozza fior di latte, sauce
tomate, jambon de Parme,
bufala
29

Calabrese
mozza fior di latte, sauce
tomate, ’nduja, oignons de
Tropea, grana padano
25

Tartufata
straciatella, crème de
truffe, Pecorino di Moliterno
al tartufo, roquette
28

Secondi

Nos viandes et poissons sont cuits
au charbon de bois.

- Joues de bœuf**
cuisson basse
température,
polenta crémeuse,
champignons frais
37

Tentacule de poulpe
chou-fleur rôti,
pommes de terre au
four
37
- Carré d’agneau**
en croûte de
noisette, pommes de
terre au four et
purée de courge
42

Calamar grillé
risotto à l’encre de
seiche, sauce au vin
blanc et bergamote
34

Per due

- Daurade sauvage**
filets levés en
salle, choux-fleur
rôti, pommes de
terre au four
45 pp

Côte de boeuf
Black Angus,
maturée 4 semaines,
pommes de terre au
four, poêlée
de champignons
54 pp



En cas d’allergie, veuillez informer notre équipe
Prix indiqués en CHF - TVA et service compris

Origine des viandes et poissons :
Boeuf – Suisse
Agneau – Irlande
Porc – Italie
Daurade – France
Pain – Lausanne

osteria LUPAIA



Dolci

Pommes rôties

glace au foin

12

Mousse au chocolat

fleur de sel, huile d'olive

10

Panna Cotta

à la vanille de Madagascar,
coulis de fruits rouges

9

Tiramisù

dressé à table

13

Affogato

glace fior di latte, espresso

8

Glaces Labo Gelateria

pistache de Sicile, noix de
coco, sorbet pamplemousse

6

Digestivi au verso

En cas d'allergie, veuillez informer notre staff
Prix indiqués en CHF - comprenant la TVA - service inclus