



IL PIACERE DEL GUSTO...

MIA OSTERIA PIZZERIA GELATERIA

CICCHETTI, INSALATA E ANTIPASTI:

INSALATA ITALIANA V

frische Blattsalate mit selbst-eingelegten verschiedenen Gemüsen & Oliven
hausgemachtes Balsamico-Dressing CHF 10.90

BURRATINA AFFUMICATO

Geräucher Burratina mit Zwiebel-Marmelade,
Kürbis-Chutney & eingelegte Rande CHF 18.90

NOSTRE BRUSCHETTA V

hausgemachtes Crunch Brot
mit klassisch marinierten Bruschetta Tomaten (für 2 Personen + 7.10) CHF 10.90

FORMENTINO

Nüsslersalat mit Parmesandressing, Speck, Parmesan,
süss saurer Kürbis CHF 15.80

CARPACCIO (auch als Hauptgang möglich)

nach dem Original Rezept von Giuseppe Cipriani in Henry's Bar
Venedig im Jahr 1950, Zitronen-Senfcrème, Rucola & Parmesan CHF 13.90

PASTA:

RAVIOLINI CARBONARA

Frische Raviolini mit Carbonara-Füllung, Parmesancrémesauce,
Speck & schwarzer Pfeffer CHF 27.90

RAVIOLONI GALLINACCI & FONTINA DOP V

gefüllte Pasta mit Pfifferlingen & Fontina
Parmesan, Créma di Burro, Pistazien & Zitronenöl CHF 29.50

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta nach Wahl mit
-Sizilianische Bolognese der Klassiker "Mamma Maria" CHF 23.90
-Salsiccia, Safransauce & Chili CHF 26.50



IL PIACERE DEL GUSTO...

MIA OSTERIA PIZZERIA GELATERIA

MARE, MONTI E TERRA:

«MIGLIORI DI MARE»

Pulpo gegrillt & 4/6er Gamberoni mit Brandy parfümiert
Stelle di sizilia (hausgemachte Sternpasta mit Gamberoni Füllung),
Pernot-Schnittlauchsauce & Pistazien

CHF 42.90

BISTECCA D' ALPI "MILANESE"

Berner Oberländer Alpschwein-Kotelette nach Mailänder Art
knusprig ausgebacken mit Zitrone
Balsamico-Feigen-Chutney & Safranrisotto

CHF 37.90

BEO-BEEF TATAR



(auch als Vorspeise möglich)

Unser beliebtes Beo-Beef Tatar
mit hauseigener Marinade
Vecchia-Romagna & Carmelo's Crunch-Brot

CHF 32.80

TAGLIATA 220

Tagliata vom Angus Rinds-Entrecôte 220 Gramm,
hauseigene Gewürzbutter
frisches Gemüse nach Saison & sizilianische Krokette

CHF 42.50

ENTRECOTE «BEARNAISE»

Black Angus ENTRECOTE 220 Gramm
Mediterrane Bearnaise
frisches Gemüse nach Saison, Steak-Parmesan-Frites

CHF 42.50

BRASATO AL MERLOT 24/85°C

Unser beliebter Brasato
24 H 85°C sanft gegart an Merlot Sauce
Saison Gemüse & Steinpilz-Risotto

CHF 36.90

BEACHTEN SIE UNSERE WILDKARTE MIT REGIONALEM WILD

**zusätzliche Beilage CHF 4.50*



IL PIACERE DEL GUSTO...

MIA OSTERIA PIZZERIA GELATERIA

PIZZA:

Parma ❄️

Sugo | Mozzarella | Coppa | grillierte Artischocken | Rucola |
Parmesan CHF 24.00

Frutti di Mare

Sugo | Mozzarella | Meeresfrüchte | Knoblauch | Gamberetti CHF 23.80

Campagnola

Sugo | Mozzarella | Speck | scharfe Salami | Peperoni & Zwiebeln CHF 22.50

Mia ❄️

Sugo | Mozzarella | Kirschtomaten | Pesto | Parmaschinken | Rucola
Burrata & Büffelmozzarella CHF 26.90

Crudo ❄️

Sugo | Mozzarella | italienischer Rohschinken | Parmesan CHF 24.00

Carpaccio ❄️

Sugo | Mozzarella | Carpaccio | Parmesan | Rucola CHF 24.00

Bella Italia V ❄️

Sugo | Mozzarella | Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Basilikum-Pesto CHF 23.50

Cornetto (Cornet-Form) ❄️

Sugo | Mozzarella | Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Rucola | Rohschinken
Champignons | scharfe Salami | Parmesan CHF 24.90

FOLGENDE KLASSIKER PIZZEN SIND IMMER ERHÄLTLICH

Margherita 16.00, Prosciutto 19.50, Prosciutto Funghi 19.80, Napoli 19.80, Calzone 19.50,
Hawaii 19.80, Quattro Stagioni 21.00, Speck & Zola 20.00 Tonno 22.50 Vegetariana 21.50
Amore e Fuoco 22.00



IL PIACERE DEL GUSTO...

MIA OSTERIA PIZZERIA GELATERIA

PINSA (hausgemacht):

PINSA PARMIGIANA V ❄️

Sugo | Mozzarella | grillierte Auberginen | Parmesan
Pesto & Büffelmozzarella

CHF 28.50

PINSA SALMONE ❄️

Sugo | Mozzarella | Rauchlachs | gepickelte Zwiebeln
Spinat | gezupfter Burratina

CHF 29.50

PINSA TIROLESE ❄️

Sugo | Mozzarella | Tiroler Speck | Spinat | Gorgonzola
Kirschtomaten | Parmesan

CHF 28.50

PINSA CONTADINO ❄️

Sugo | Mozzarella | Tagiasca Oliven | grillierte Auberginen & Zucchini
Parmaschinken | Parmesan & Rucola

CHF 29.50

PINSA PROFUMO DI BOSCO ❄️

Mozzarella | Sugo | Steinpilze | Salsiccia | Spinat | Parmesan

CHF 29.50

*PIZZEN & PINSA MIT FOLGENDEM SYMBOL ❄️ HABEN ZUTATEN DIE BEI DER KLASSISCHEN PIZZA / PINSA, NACH DEM BACKEN AUF DIE PIZZA KOMMEN. ES KANN DADURCH SEIN DAS DIE PIZZA / PINSA ETWAS ABKÜHLT!

*ALLE UNSERE PIZZEN / PINSA WERDEN AUSSCHLIESSLICH MIT FIOR DI LATTE MOZZARELLA ZUBEREITET

*Für den Service von Hahnenwasser (ausser mit einer Weinkonsumation) verlangen wir pro Person für den Aufwand & Service CHF 2.50

*Selbst mitgebrachte Getränke & Speisen in unserem Lokal oder Terrasse zu konsumieren bitten wir höflich zu unterlassen

*Für zusätzliche Leistung wie leere Teller & Gedecke wird je nach Aufwand einen Aufpreis verlangt

*Es kann vorkommen das Steine in den Oliven sein können

*Über Gerichte oder Inhaltsstoffe die Allergien hervorrufen können informieren wir sie gerne
Persönlich



IL PIACERE DEL GUSTO...

MIA OSTERIA PIZZERIA GELATERIA DEKLARATION

Schinken, scharfe Salami	Rapelli Ticino
Salami, Crudo, Bresaola & Co.	Italien
Kalbfleisch, Söili, Backwaren	Schweiz
Lachs / Zander	Misox / Alpengander Susten
Lachsforelle	Grabenmühle Sigriswil
Rindfleisch	Schweiz
Lamm	Welsh Lamb
Meerfrüchte / Pulpo	Spanien / Thailand / Italien
Riesenkrevetten / Thon	Vietnam
Rauchlachs	Norwegen

SIE SIND MEHR ALS „NUR“ LIEFERANTEN

Fleisch & Fisch	Michel Comestibles
Beo Beef & Diverse	H&R Interlaken
Trüffel	Frau Kohli
Getränke	Rugenbräu Interlaken (Kevin, Păscu & Co.) Trachsel Getränke Schuler Weine
Früchte & Gemüse	Beo Gemüse Peter
Div. Produkte	Davide, Bruno, Tobias Philippe, Lukas Grabenmühle