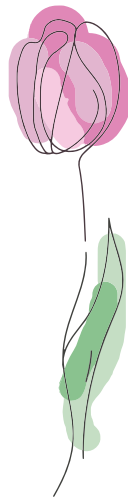


Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31



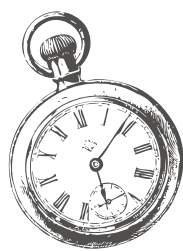
Carte de Printemps

BIENVENUE

Chef Santori et toute l'équipe de l'Osteria31
sont ravis de vous inviter à déguster la carte de printemps 2024 avec:
« Il suo tocco italiano »

WELCOME

Chef Santori and the entire Osteria31 team
are delighted to invite you to taste the spring 2024 menu with:
« Il suo tocco italiano »



Horaires du restaurant

Restaurant Opening Hours

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

En semaine / Weekdays: 6h30-10h00
Week-end: 7h00-10h30

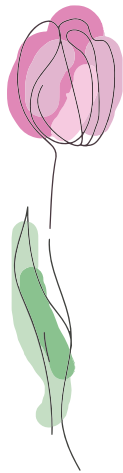
DÉJEUNER LUNCH

Lundi au vendredi / Monday to Friday
12h00-14h00

Fermé les samedis et dimanches midis
Closed on Saturday and Sunday lunch

DÎNER DINNER

Ouvert tous les soirs
Open every evening
18h00-22h00



Slow food

Goût & terroir local

Dolce vita

Fait maison

BIENVENUE À L'OSTERIA 31 DU STARLING HÔTEL LAUSANNE

Ici, nous privilégions **les produits du terroir** et le suivi des saisons en étroite collaboration avec **les petits producteurs** et **artisans locaux**.

Des **spécialités italiennes** et des touches péruviennes ont également leur place à l'Osteria 31.

Nous sommes fiers d'adhérer, autant que possible, à la philosophie «**Slow Food**».

Afin de garantir une alimentation **respectueuse de l'environnement, saine, durable et éthique**; tout en fusionnant le savoir-faire et la tradition italienne au terroir Romand.

Avec une cuisine moderne et savoureuse, nos menus sont conçus pour offrir **une expérience gastronomique authentique** et surtout **faite maison** dans un cadre unique et convivial.

WELCOME TO OSTERIA 31 AT STARLING HOTEL LAUSANNE

Here, we prioritize **local products** and seasonal ingredients, working closely with **small local producers** and **artisans**.

Italian specialties and peruvian touches also have their place at Osteria 31.

We take pride in embracing, as much as possible, the philosophy of «**Slow Food**».

Our aim is to ensure that our food is **environmentally friendly, healthy, sustainable, and ethical**; while blending Italian expertise and tradition with the local Romand terroir.

With modern and tasty cuisine, our menus are designed to offer **an authentic and above all homemade gastronomic experience** in a unique and convivial ambiance.

Entrées | Starters

Prix en CHF

LE SALADIER DU PRINTEMPS

Un mélange rafraîchissant de salades et légumes crus de la saison

THE SPRING SALAD BOWL

A vibrant mix of seasonal salads and raw vegetables



9

LE MAQUEREAU, BETTERAVE ET RAIFORT

Filet de maquereau mariné aux betteraves et au raifort, accompagné de choux rouges fermentés, d'une mayonnaise au raifort, de cubes de gin tonic et de crudités de saison

THE MARINATED MACKEREL WITH BEETROOT AND HORSERADISH

Mackerel fillet marinated in red beet and horseradish, served with fermented red cabbages, horseradish mayonnaise, gin tonic cube and seasonal crudities



19

LE POLPETTE DI BOLLITO | Suisse

Boulettes savoureuses composées de viandes effilochées mélangées : porc, bœuf, veau, accompagnées d'un pesto d'ail des ours

THE POLPETTE DI BOLLITO

Hearty blend of shredded meats: pork, beef, veal with wild garlic pesto

18

LE CEVICHE DE LOUP

Agrémenté de lait de tigre, d'ají amarillo, d'avocat grillé, de yuzu, de maïs, de coriandre et d'oignons

THE SEA BASS CEVICHE

Tiger milk, yellow chili, charred avocado, yuzu, corns, cilantro and onions



22

LE CEVICHE DE THON ROUGE

Préparé avec du lait de tigre au jalapeños, gel de ponzu, gel de patate douce, tuile de riz à la betterave et maïs grillés

THE RED TUNA CEVICHE

Spicy tiger milk, ponzu gel, sweet potato gel, beet rice crisp and toasted corn



25

LE PASTRAMI DE WAGYU | Suisse

Servi avec du kimchi, de la moutarde de pomme, de radis daïkon fermentés, des pickles d'oignons et des pousses jeunes

THE WAGYU PASTRAMI

Served with kimchi, apple mustard, fermented daikon radish, onion pickles and sprouts



22

LES ŒUFS DE CAILLE CBT ET ASPERGES BLANCHES

Œufs de caille cuits à basse température, crème de fèves, fondue de « Castel Magno », jeunes pousses et crudités

THE QUAIL EGGS WITH WHITE ASPARAGUS

Cooked at low temperature, accompanied by broad bean cream, "Castel Magno" cheese fondue, sprouts and raw vegetables



19

Primi piatti | First Courses

Prix en CHF

LES SPAGHETTI DE L'OSTERIA 31

Pâtes fraîches au sarrasin, cime di rapa, poivrons « Crusco », fleurs de câpres, mie de pain frite, vieux Pecorino « Gavoi » fumé

THE OSTERIA 31'S SPAGHETTI

Homemade buckwheat pasta, cime di rapa, "Crusco" peppers, caper flowers, fried bread crumbs, smoked aged Pecorino "Gavoi"



28

LA CARBONARA AUX ARTICHAUTS

Pâtes fraîches de « Pastificio Del Prete », artichauts « romanesco », jaune d'œuf, Pecorino romain, poudre de menthe romaine « Mentuccia »

THE ARTICHOKE CARBONARA

Fresh pasta from "Pastificio Del Prete", "Romanesco" artichokes, egg yolk, Roman Pecorino cheese, Roman mint powder "Mentuccia"



29

LES TAGLIOLINI À LA JOUE DE LOTTE

Pâtes fraîches au safran, joue de lotte pûelée, fumet de poisson à la sicilienne et amandes, tomates mixtes « Del Piennolo » et Garum

THE SAFFRON TAGLIOLINI WITH MONKFISH CHEEK

Homemade saffron pasta, seared monkfish cheek, Sicilian fish broth with almonds, mixed "Piennolo" tomatoes and Garum



32

LE RISOTTO AUX ASPERGES VERTES ET À LA BERGAMOTE

Risotto carnaroli « Acquerello », asperges vertes en deux textures, bergamote lacto-fermentée, Parmigiano Reggiano agé de 30 mois et son émulsion

THE GREEN ASPARAGUS AND BERGAMOT RISOTTO

Carnaroli "Acquerello" risotto, asparagus in two textures, lacto-fermented bergamot, Parmigiano Reggiano aged 30 months and its emulsion











30

Plats | Main Courses

Prix en CHF

- LA POITRINE DE VEAU CBT DE MR ZELLER (GE) | Suisse | 200g** 45
Avec un jus de veau corsé et un assortiment de légumes de saison
The MR. ZELLER'S VEAL BREAST
Intense veal jus, seasonal vegetable composition
- LA TAGLIATA DE BŒUF AUX MORILLES | Suisse | 200g** 49
Bœuf de race Limousine ou Simmental, âgé d'au moins trois semaines, servi avec un jus de bœuf aux morilles et des légumes de saison
THE BEEF TAGLIATA WITH MORELS
Limousine or Simmental beef, aged at least 3 weeks, beef jus with morels and seasonal vegetables
- LES TENTACULES DE POULPE RÔTIÉS** 39 
Avec une crème de carotte au gingembre, mayonnaise de poulpe, purée de pommes de terre à la « Nduja » calabraise, huile de gingembre et piments
THE ROASTED OCTOPUS TENTACLES
Carrot-ginger cream, octopus mayonnaise, potato puree with "Nduja" from Calabria, ginger oil and chili
- LE FILET DE TURBOT** 45  
Accompagné d'une sauce vierge méditerranéenne et d'un assortiment de légumes de saison
THE TURBOT FILLET
Mediterranean virgin sauce, seasonal vegetable composition
- LA PARMIGIANA D'AUBERGINES** 29  
Aubergines violettes frites, nappées de sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano et basilic
THE EGGPLANT PARMIGIANA
Fried purple eggplants, tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil

Accompagnements | Side Dishes

- LES POMMES DE TERRE FAÇON « COUNTRY »** 6  
THE "COUNTRY-STYLE" POTATOES
- LE BOL DE SALADE** 5   
THE SALAD BOWL
- LES LÉGUMES DU JOUR** 5   
Choisis selon les arrivages de nos producteurs locaux
THE VEGETABLES OF THE DAY
Depending on deliveries from our local producers

Desserts | Desserts

Prix en CHF

LE TIRAMISU TRADITIONNEL

THE TRADITIONAL TIRAMISU

 10

LE TIRAMISU À LA PISTACHE

THE PISTACHIO TIRAMISU

 12

LE CHEESECAKE À L'ANANAS ET AUX FRUITS DE LA PASSION

THE PINEAPPLE AND PASSION FRUIT CHEESECAKE

 12

LA MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS, KUMQUATS FERMENTÉS ET CRUMBLE DE NOISETTE

THE DUAL CHOCOLATE MOUSSE, FERMENTED KUMQUATS AND HAZELNUT CRUMBLE

  12

Glaces et sorbets de «L'Artisan glacier», La Conversion (VD)

Ice Creams and Sorbets
from "L'Artisan glacier",
La Conversion (VD)

LES CLASSIQUES

Caramel salé · Fraise · Pistache à l'ancienne · Vanille Bourbon

THE CLASSICS

Salted caramel · Strawberry · Old-fashioned Pistachio · Bourbon Vanilla

  3.⁵⁰

LA GAMME HAUTE EXPRESSION

Citron yuzu · Bergamote

THE HIGH EXPRESSION RANGE

Yuzu Lemon - Bergamot

  4

LES SORBETS

Abricot du Valais · Chocolat noir · Framboise · Pomme verte

THE SORBETS

Valais Apricot · Dark Chocolate · Raspberry · Green Apple

   3.⁵⁰

Origines des produits · Origins of our products

Porc, Bœuf, Veau, Wagyu: Suisse · Loup, Poulpe, Turbot: Espagne · Maquereau: Amérique du nord · Thon rouge: Philippines · Lotte: Grèce
Pork, Beef, Veal, Wagyu: Switzerland · Sea bass, Octopus, Turbot: Spain · Mackerel: North America · Bluefin tuna: Philippines · Monkfish: Greece

Le personnel de restauration se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs à la présence d'allergène dans nos préparations
Our catering staff is happy to help you with any questions about possible allergens in our dishes

 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

 SANS GLUTEN | GLUTEN FREE

 SANS LACTOSE | LACTOSE FREE



Route Cantonale 31 · 1025 Saint-Sulpice
+41 21 694 85 85 · osteria31@shlausanne.ch



@osteria31_epfl