

# Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31



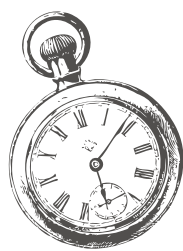
## Carte d'été

### BIENVENUE

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

### WELCOME

Chef Santori and the entire Osteria31 team  
are delighted to invite you to taste the summer 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

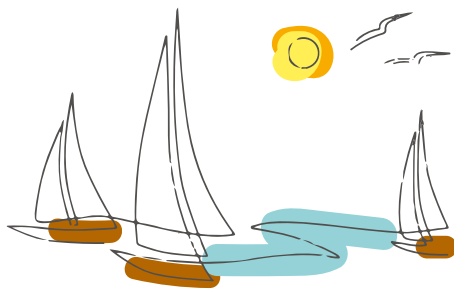
### DÉJEUNER LUNCH

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



# Goût & terroir local **Dolce vita** **Slow food** **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

La majorité de nos légumes et salades proviennent de nos amis de «La Ferme du Goupil» à Vufflens-la-Ville, VD

## LE SALADIER D'ÉTÉ

Mélange de salades et crudités de saison

THE SUMMER SALAD BOWL

Mix of seasonal salads and raw vegetables



9

## LE CEVICHE DE SERIOLE AU ROCOTO

Lait de tigre et piment rocoto, maïs, radis fermenté, cubes de Pisco Sour, chips de pommes de terre douces, banane plantain et manioc

THE AMBERJACK CEVICHE WITH ROCOTO

Tiger's milk and rocoto pepper, corn, fermented radishes, Pisco Sour cubes, sweet potato chips, plantain and cassava



25

## LA CHARCUTERIE DE LA MER

Jambon d'espadon, viande séchée de thon, rucola, huile d'olive extra vierge et crudités de saison

THE SEAFOOD CHARCUTERIE

Swordfish ham, dried tuna meat, arugula, extra virgin olive oil, and seasonal raw vegetables



25

## LE CEVICHE DE LOUP

Lait de tigre, piment aji amarillo, avocat grillé, yuzu, maïs, coriandre et oignons

THE SEA BASS CEVICHE

Tiger's milk, aji amarillo pepper, grilled avocado, yuzu, corn, coriander, and onions



23

## LA SALADE ESTIVALE

Fromage de brebis de «La Ferme de Praz-Romond» (Puidoux, VD), variétés de tomates concombre, olives Taggiasche, melon, pastèque, basilic, menthe

THE SUMMER SALAD

Sheep cheese from «La Ferme de Praz-Romond» (Puidoux, VD), variety of tomatoes, cucumber, Taggiasche olives, melon, watermelon, basil, mint



19

## LA BUFALA VAUDOISE

Mozzarella de Bufala de «Mozza' Fiato» (Cuarnens, VD), variétés de tomates, umami de poivrons, crumble de basilic, roquette

THE VAUDOISE BUFALA

Buffalo mozzarella from «Mozza' Fiato» (Cuarnens, VD), variety of tomatoes, pepper umami, basil crumble, rocket salad






22

# Primi piatti | First Courses

Prix en CHF

Nos pâtes sont entièrement fabriquées maison  
à partir de farines locales

- LES TORTELLONI «BURRATA ET PISTACHES»** 34  
Tomates, jus de poisson au safran et la sélection de la pêche du jour  
(poisson, crustacés et coquillages)  
THE «BURRATA AND PISTACHIO» TORTELLONI  
Tomatoes, saffron-infused fish broth, and the catch of the day selection  
(fish, shellfish, and seafood)
- LES SPAGHETTI AUX 5 TOMATES**  29  
Variétés de tomates fraîches, confites et séchées, basilic,  
Parmigiano Reggiano affiné pendant 30 mois  
THE SPAGHETTI WITH 5 TOMATOES  
Varieties of fresh, candied, and sun-dried tomatoes, basil,  
Parmigiano Reggiano aged for 30 months
- LES TAGLIATELLE ENCRE DE SEICHE À LA «PUTTANESCA» ET POULPE ROTI**  32  
Olives Taggiasche, fleurs de câpres, ail, piments, mies de pain frites,  
poutargue de mullet, poivrons crusco  
THE SQUID INK TAGLIATELLE «PUTTANESCA» WITH ROASTED OCTOPUS  
Taggiasche olives, caper blossoms, garlic, chili peppers, fried bread crumbs,  
mullet roe, crusco peppers
- LES TAGLIOLINI OSTERIA 31**  30  
Beurre à la bergamote fermentée, zestes de lime, Pecorino Romain,  
ail noir, poudre de thym citronné  
THE OSTERIA 31 TAGLIOLINI  
Fermented bergamot butter, lime zests, Pecorino Romano,  
black garlic, lemon thyme powder

# Plats | Main Courses

Prix en CHF

## LE VITELLO TONNATO

Longe de veau (CH), sauce traditionnelle au thon, salade et crudités de saison

### THE VITELLO TONNATO

Veal loin (CH), traditional tuna sauce, salad and seasonal raw vegetables



36

## LA TAGLIATA DE BŒUF RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO ET BALSAMIQUE

Faux-filet de bœuf (CH), rucola, Parmigiano Reggiano affiné pendant 30 mois, balsamique et mille-feuilles de pommes de terre

### THE BEEF TAGLIATA WITH ARUGULA, PARMIGIANO REGGIANO, AND BALSAMIC

Beef sirloin (CH), arugula, 30-month aged Parmigiano Reggiano, balsamic, and potato mille-feuilles



42

## LES PERCHES DU LÖTSCHBERG

Chimichurri aux kumquats fermentés, choucroute rouge, yaourt à la menthe et légumes grillés

### THE LÖTSCHBERG PERCHES

Chimichurri with fermented kumquats, red sauerkraut, mint yogurt, and grilled vegetables



45

## LE TARTARE DE THON DE LA MEDITERANÉE (selon arrivage), WASABI SOJA ET GINGEMBRE

Sésame wasabi, ciboulette thaï, glace au sésame, quinoa au kimchi maison

### MEDITERRANEAN TUNA TARTARE (subject to availability), WASABI SOY AND GINGER












Sesame wasabi, Thai chives, sesame ice cream, homemade kimchi quinoa



36

# Desserts | Desserts

Prix en CHF

<b>LE BABA' AU CAFÉ ET À LA CRÈME DE MASCARPONE</b> THE BABA WITH COFFEE AND MASCARPONE CREAM		12
<b>LES FRAISES ET UNE GLACE AU PROSECCO, MENTHE, CHANTILLY ET VINAIGRE BALSAMIQUE</b> THE STRAWBERRIES WITH PROSECCO ICE CREAM, MINT, WHIPPED CREAM, AND BALSAMIC VINEGAR	 	11
<b>LE TIRAMISU FRUITS ROUGES</b> THE RED FRUITS TIRAMISU	 	11
<b>LE CRUMBLE DE PÊCHES ET D'ABRICOTS AVEC UN SORBET D'ABRICOTS DU VALAIS</b> PEACH AND APRICOT CRUMBLE WITH VALAIS APRICOT SORBET	 	11
<b>LA SALADE DE FRUITS DE SAISON</b> THE SEASONAL FRUIT SALAD	  	9
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES</b> Demandez notre sélection de fromages d'Italie, du Piémont à la Sicile en passant par la Sardaigne, selon nos arrivages THE CHEESE PLATE Ask for our selection of Italian cheeses, from Piedmont to Sicily, including Sardinia, depending on our arrivals		12

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

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

<b>LES CLASSIQUES</b> Caramel salé • Fraise • Pistache à l'ancienne • Vanille Bourbon THE CLASSICS Salted caramel • Strawberry • Old-fashioned Pistachio • Bourbon Vanilla	 	3. <sup>50</sup>
<b>LA GAMME HAUTE EXPRESSION</b> Citron yuzu • Bergamote THE HIGH EXPRESSION RANGE Yuzu Lemon - Bergamot	 	4
<b>LES SORBETS</b> Abricot du Valais • Chocolat noir • Framboise • Pomme verte THE SORBETS Valais Apricot • Dark Chocolate • Raspberry • Green Apple	  	3. <sup>50</sup>

### Origines des produits • Origins of our products

Bœuf, Veau, Perches: Suisse • Loup, Poulpe, Seiche: Espagne • Sériole, Espadon, Thon, Crustacés & Coquillages: Italie  
Beef, Veal, Perches: Switzerland • Sea bass, Octopus, Cuttlefish: Spain • Amberjack, Swordfish, Tuna, Crustaceans & Shellfish: Italy

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

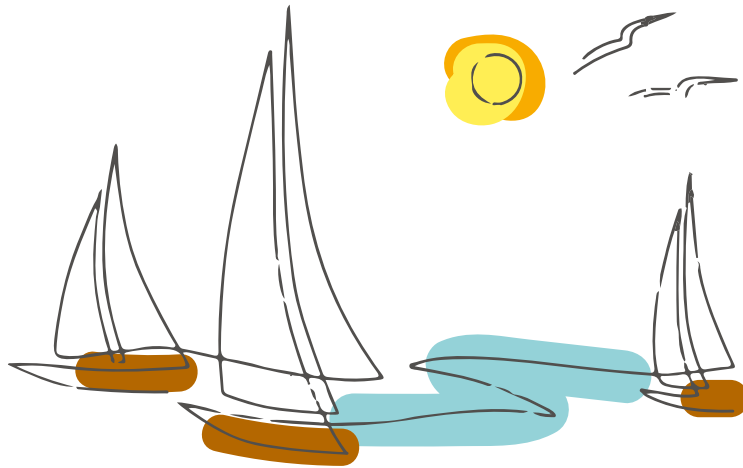
 SANS GLUTEN | GLUTEN FREE

 SANS LACTOSE | LACTOSE FREE

Prix en CHF / Inclus TVA 8.1% • Price in CHF / TVA 8.1% included



Starling  
HOTEL AT EPFL  
LOUSANNE



Route Cantonale 31 · 1025 Saint-Sulpice  
+41 21 694 85 85 · [osteria31@shlausanne.ch](mailto:osteria31@shlausanne.ch)



[@osteria31\\_epfl](https://www.instagram.com/osteria31_epfl)