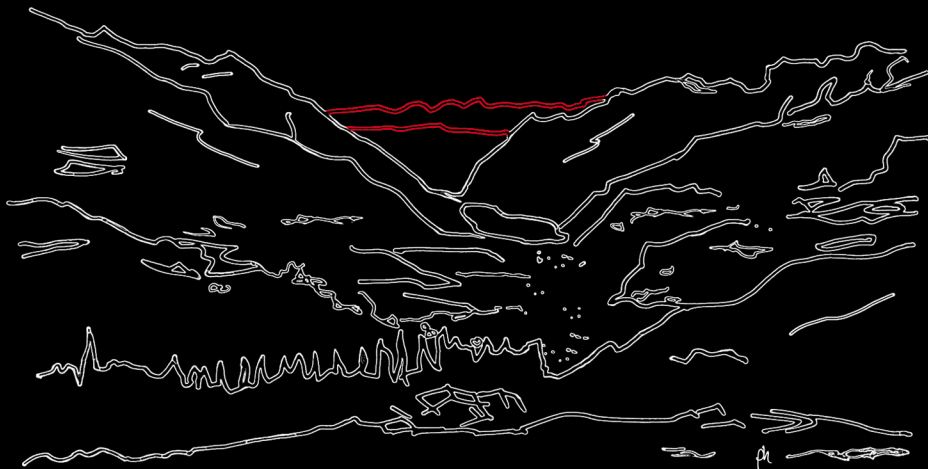


L'amore per la Valposchiavo e l'Italia ci ha portato ad aprire la nostra Hostaria a Basilea. Hostaria è un termine utilizzato per descrivere una tipologia di ristorante in Italia, Valposchiavo, così come in altre località della Svizzera, in cui viene servito principalmente vino e piccoli piatti tipici del luogo in cui si trova. Il contatto personale con i nostri fornitori di vino come la selezione di vini speciali per noi sono molto importanti. Nella nostra piccola ma raffinata cucina, prepariamo con grande amore specialità culinarie della Valposchiavo e dell'Italia. Vogliamo far risorgere ricette antiche ed obsolete come la Capunet, i Pizzocheri, la Polenta Taragna, la Casöla come anche il Toc Dal Di. Per feste più contenute (fino a 30 persone) potrete riservare l'intera Osteria. Potete inoltre acquistare i nostri vini e le specialità culinarie tramite la „Gasse“ (porta via). Per ulteriori richieste potrete rivolgervi a Gianni, sarà felice di aiutarvi.



Die Liebe zum Puschlav und Italien hat uns dazu bewogen unsere Hostaria in Basel zu eröffnen. Hostaria (alternativ Osteria) ist die Bezeichnung für eine Gaststätte in Italien, Puschlav, sowie in anderen Teilen der Schweiz, in der man hauptsächlich Weine und kleinere, regionale Speisen serviert. Der persönliche Kontakt zu unseren Weinlieferanten und die Auswahl der speziellen Weine liegt uns sehr am Herzen. In unserer kleinen, aber feinen Küche, kochen wir mit viel Liebe kulinarische Spezialitäten aus dem Puschlav und Italien. Wir wollen, alte, nicht mehr geläufige Rezepte, wie Capunet, Pizzocheri, Polenta Taragna, la Casöla..... so wie den Toc dal di, wieder aufleben lassen. Für kleinere Feste (bis 30 Pers) reservieren wir Ihnen gerne die ganze Hostaria. Unsere Weine und kulinarischen Spezialitäten können Sie auch über die „Gasse“ beziehen. Wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an Gianni, er hilft Ihnen gerne weiter.

The love for Puschlav and Italy has led us to open our Hostaria in Basel. Hostaria (alternatively Osteria) is the name of a restaurant in Italy, Puschlav, as well as in other parts of Switzerland, in which one mainly serves wine and smaller regional dishes. Having face-to-face contact with our wine suppliers and the selection of special wines is of great importance to us. In our small but delicate kitchen, we prepare culinary specialties from Puschlav and Italy with great love. We want to revive old, outdated recipes like Capunet, Pizzocheri, Polenta Taragna, la Casöla as the Toc dal di. For smaller parties (up to 30 people) you can gladly reserve the whole Hostaria. You can also purchase our wines and culinary specialties via the "Gasse" (take away). You may contact Gianni for further wishes, he will be happy to help.