

# benvenuti all'Osteria TRE.

begeben sie sich mit uns auf eine kulinarische reise durch bella italia.  
jeden monat stoppen wir in einer anderen italienischen provinz und lassen  
uns von den gerichten und weinen der region verzaubern.

prossima fermata: toscana

irene pugnali  
chef

darren benhar  
executive chef

toscana -

«a usanza nuova non correre.»

dieser ausdruck ist in der toscana weitverbreitet und beschreibt den entspannte lebensstil der toscani. aufgrund der tatsache, dass die toscana sowohl am meer liegt, aber auch dichte wälder mit wild und weiden hat, ist die region eine an nahrungsmitteln reiche region und deren küche äusserst vielfältig. von einigen wird die einheimische küche als «gutshofküche» charakterisiert. die vielseitigen spezialitäten der toscana sind von intensivem genuss geprägt. hervorragende weine, deftig-kräftige küche des hinterlandes, meeresküche an der küste, traumhafte süßspeisen, pasta, geflügel - die toscana bietet eine kulinarische traumreise.

# menù a sorpresa.

una serata con irene totalmente?

dann lassen sie sich überraschen und irene ein überraschungsmenü für sie zusammenstellen. selbstverständlich ist dieses menù auch vegetarisch möglich, wir nehmen dabei rücksicht auf zutaten, die sie nicht mögen und berücksichtigen intoleranzen.

125 in quattro portate

145 in cinque portate

165 in sei portate

# menù della toscana.

**ribollita tradizionale, spuma di pane, cannellini, cavolo nero.**

traditionelle ribollita, brotschaum, cannellini, schwarzkohl.

**cibreo, fegatini di pollo, mostarda, vin santo.**

cibreo, pouletteber, senf, vin santo.

**tortelli peposo, vitello, consommé, dragoncello.**

tortelli peposo, kalbfleisch, consommé, estragon.

**filetto e pancia di maiale casertano, bietole, patate, carote.**

filet und schweinebauch vom casertano schwein, mangold, kartoffel, karotten.

**olio d'oliva, rosmarino, fico, limone.**

olivenöl, rosmarin, feige, zitrone.

95 in tre portate

115 in quattro portate

135 in cinque portate

# menù vegetariano.

ribollita tradizionale, spuma di pane, cannellini, cavolo nero.

traditionelle ribollita, brotschaum, cannellini, schwarzkohl.

vignarola di piselli, fave, asparagi, bufala.

erbsen vignarola, saubohnen, lattich und spargel mit bufala creme.

risotto, pecorino, pere williams, amaretti toscani.

risotto, pecorino käse, williams birnen, toskanische amaretti.

melanzana, pomodoro, ricotta, patate.

aubergine, tomate, ricotta, kartoffeln.

olio d'oliva, rosmarino, fico, limone.

olivenöl, rosmarin, feige, zitrone.

80 in tre portate

100 in quattro portate

120 in cinque portate

«il mio ingrediente segreto ?  
autentica semplicità italiana.»

# prodotti

wir verwenden ausschliesslich frische produkte von bester qualität und aus kontrolliert nachhaltiger produktion.

tintenfisch, lardo di colonnata sowie casertano schweinfleisch stammt aus italien. kalb, rind, florentiner steak, poulet kommt aus der schweiz. scampi beziehen wir aus schottland und wolfsbarsch wir aus griechenland.