




## BENVENUTI A TAVOLA CON OSTERIA TRE.

Italienische Lebensfreude, die ansteckt. Ein Abend mit Freunden und Familie. Zusammenrücken, lachen, Energie tanken. Dazu hausgemachte Pasta und ein hervorragendes Glas Wein. Dolce Vita mit Leidenschaft.

BUON APPETITO!

### STUZZICHINI

<b>Fritto misto</b> Frittierte Moscardini (kleine Tintenfische) und Calamari   Aioli	16
<b>Bruschetta</b>   Hausgemachtes Focaccia   Tomatenwürfel   Knoblauch   Basilikum	12
<b>Grissini e Prosciutto di Parma</b>  Grissini mit Parmaschinken	14

### ANTIPASTI & INSALATE

<b>Insalata verde</b>    Knackig-grüner Blattsalat Balsamico-Dressing     Französisch     Zitronen-Vinaigrette 	12
<b>Asparagi fritti</b>  Gebackener grüner Spargel   Parmaschinken   Frühlingspesto	19
<b>Carpaccio di Manzo</b>  Rindscarpaccio   konfierte Tomaten   Rucola   Parmesan	24
<b>Tartare di Tonno</b>   Thunfischtatar   Peperonicreme   Kapern   Zitrone	26
<b>Insalata Primavera con Gamberi</b>   Römersalat   Lattich   Zitronenvinaigrette   grüner Spargel   Cherrytomaten	22
<b>Caprese</b>   San Marzano Tomaten   Burrata   Rucola   Basilikum   Balsamico	18

### «TAVOLATA»

Menu ab 4 Personen – pro Person 85





Die traditionelle Tavolata ist die perfekte Art zusammen das Leben gemeinsam zu geniessen – zusammen essen, Wein trinken, parlieren und fröhlich sein.

Fritto misto | Bruschetta | Caprese | Carpaccio di Manzo

Lasagna «Pugnali» | Ravioli con Gamberi | Tagliata di Manzo | Branzino

Torta Caprese | Mousse al Cioccolato | Tiramisù

### .... DOLCE FAR NIENTE

 glutenfrei  laktosefrei  vegan  vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST

# OSTERIA TRE

..... L'AUTENTICA CUCINA ITALIANA





## PRIMI PIATTI

	Vorspeise   Hauptgang
<b>Carbonara 3.0</b> Spaghetti   Guanciale   Pecorino   Eigelb	18   26
<b>Lasagna «Pugnali»</b> Hausgemachte Lasagne	18   26
<b>Ravioli con Gamberi</b> Zitronen-Ricotta-Ravioli   Riesenkrevetten	21   39
<b>Risotto con Asparagi</b> ✘ ✔ Risotto   grüner Spargel   Burrata   Frühlingspesto	24   32

## SECONDI PIATTI

	Vorspeise   Hauptgang
<b>Tagliata di Manzo</b> ✘ Rindsentrecote   Ruccola   Parmesan   Jus   *	36
<b>Saltimbocca di Vitello</b> ✘ Kalbsschnitzel   Salbei   Rohschinken   Jus   *	34
<b>Galletto Ruspante al forno</b> ✘ Mistkratzerli americano   Thymianjus   *	27
<b>Branzino</b> ✘ Wolfsbarsch   Frühlingspesto   *	32
<b>Cozze alla Pescatore</b> ✘ Miesmuscheln   pikanter Weissweinsud   Tomatenfilets   Knoblauch   Petersilie   *	24   34
<b>Parmigiana</b> ✔ Aubergine   Tomatensauce   Büffelmozzarella   Parmesan   Basilikum	21   31
<b>Contorni</b> * Spargelrisotto ✘   Pommes Frites ✘   Bratkartoffeln ✘   Ofengemüse ✘ ✔ grüner Spargel gebraten ✘	je Beilage 6

## DOLCI

<b>Torta Caprese</b> ✔ Kuchen mit Zitrone, Bergamotte und nativem Olivenöl	14
<b>Tiramisù</b> ✔ Biscuit   Mascarpone   Kaffee   Amaretto	12
<b>Mousse al Cioccolato</b> ✘ ✔ Schokoladenmousse	14
<b>Nessun dolce</b> eine kleine, süsse Überraschung für den Gluscht	6.50
<b>Affogato</b> ✘ ✔ Espresso mit Vanilleglace	8
<b>Glace</b> Vanille   Schokolade   Joghurt   Himbeersorbet mit Rahm	pro Kugel 4.50 +2

.... COME IN VACANZA

..... UNISCITI A NOI IN UN VIAGGIO CULINARIO IN ITALIA



✘ glutenfrei ✘ laktosefrei ✔ vegan ✔ vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken [CHF] inklusive gesetzlicher MWST