OSTERIA TRE

L'AUTENTICA CUCINA ITALIANA

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

Fritto misto 16
Frittierte Moscardini (kleine Tintenfische) und Calamari | Aioli

Bruschetta 12
Hausgemachtes Focaccia | Tomatenwürfel | Knoblauch | Basilikum

Crocchette di Polenta 14
Polenta Sticks mit Gorgonzola Dip und Kurbis Ketchup

ANTIPASTI & INSALATE

Insalata verde 12
Knackig-grüner Blattsalat
Dressing: Balsamico-Dressing | Französisch

Carpaccio di Zucca 19
Kürbis Carpaccio | Rucola | Cherry-Tomate | Pinienkerne | Granatapfel | Balsamico

Zuppa di Castagne 15
Kastaniensuppe | Gemüse Brunoise | Linsen

Tartar di Manzo Piemontese 27
Rindstatar | Trüffel | Kräuterseitling | Haselnuss | Frischkäse

Capesante 23
Jakobs Muschel | Weissweinsauce | geräucherter Speck | Lauch

Vitello Tonnato 25
Kalbfleisch | Thunfischsauce | Parmesan | Kapern | Granatapfel

«TAVOLATA»

Menu ab 2 Personen – pro Person 85

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

Fritto misto | Carpaccio di Zucca | Tartar di Manzo

Lasagna «Pugnali» | Tagliata di Manzo | Rana Pescatrice

Contorni: Trüffelrisotto | Kartoffelpüree | Gemüse

Tortino al cioccolato, Pera e Ricotta, Tiramisu

DOLCE FAR NIENTE

glutenfrei laktosefrei vegan vegetarisch

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

UNISCITI A NOI IN UN VIAGGIO CULINARIO IN ITALIA

PRIMI PIATTI

Vorspeise | Hauptgang

Spaghetti Carbonara 19 | 27
Spaghetti | Guanciale Speck | Pecorino | Ei

Lasagna «Pugnali» 24 | 32
Hausgemachte Steinpilz Lasagne

Ravioli Ricotta e Cavolo Nero 22 | 30
Palmkohl-Ricotta Ravioli | Caciocavallo käse | N'duja schaum (leicht scharf)

Risotto al Tartufo 27 | 35
Risotto | Trüffel | Wildpilze | Barolo Reduction

Gnocchetti agli Scampi 27 | 35
Kartoffelgnocchi | Scampi Crevetten | Saffran | Scampi-Bisque

SECONDI PIATTI

Vorspeise | Hauptgang

Tagliata di Manzo 39
Rindsentrecôte | Rucola | Parmesan | Jus | *

Filetto di Manzo, 180g 45
Rindsfilet | Trüffel Kruste | Jus

Saltimbocca di Vitello 36
Kalbschnitzel | Salbei | Parmaschinken | Jus | *

Rana Pescatrice 35
Seeteufel | Saffran beurre blanc | Wildpilze

Ossobuco 36
Kalbshaxen | Gremolata | *

Parmigiana 24 | 32
Aubergine | Tomatensauce | Büffelmozzarella | Parmesan | Basilikum

Contorni *
Trüffelrisotto 9
Pommes Frites | Kartoffelpüree | Wintergemüse je Beilage 6

DOLCI

Tortino Cioccolato, Arancia e Albicocca 16
Schokoladenkuchen | Orange | Aprikose

Tiramisù 13
Biscuit | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

Pera, Ricotta e Noci 15
Birne | Ricotta | Baumnuss | Honig

Nessun dolce 6.50
ein Augenzwinkern, wenn man nicht sollte, aber gerne möchte

Affogato 8
Espresso | Vanilleglace

Formaggi 14
Variation von drei käse Sorten aus Italien serviert mit Toskanische Honig und Mostarda

Gelati pro Kugel 4.50
Vanille | Schokolade | Mango | Mocca | Zitrone | Stracciatella | Joghurt
mit Rahm +2

Wir verwenden ausschliesslich frische Produkte von bester Qualität und aus kontrolliert nachhaltiger Produktion. Kalb, Rind beziehen wir aus der Schweiz. Moscardini, Calamari, Parmaschinken und Guanciale importieren wir direkt aus Italien, Riesenkrevetten aus dem Atlantik (FA041) und der Seeteufel aus dem Atlantik (FA021). Die Jakobmuscheln stammen aus der Normandie (FA027) Atlantic, Northeast.

glutenfrei laktosefrei vegan vegetarisch

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