

OSTERIA
TRE GOBBI

il Menù estivo

Chef Filippo Cammarata



Die traditionellen Gerichte der Osteria

Nennen Sie die Klassisch oder Immergrün, wenn Sie anspruchsvoll sein möchten

Roberto's Salame, Wurstwaren des Tages und gebratene Polenta	€ 14,00
Ihre Majestät "la Taragna"	€ 12,00
Käseauswahl	
4 Referenzen	€ 12,00
6 Referenzen	€ 16,00
Mutti und Vati's Casoncell (Pasta gefüllt mit Fleisch, Käse, aromatischen Kräutern, gewürzt mit Pancetta, Butter und Salbei)	€ 14,00
Kaltes Rindfleisch, grüne Sauce und Essigkartoffeln	€ 18,00
Gegrillte Metzgerauswahl mit Beilage	€ 24,00
Fisch des Tages nach Markt mit Beilage	€ 26,00

Vorspeisen

Rohes Hackfleisch Black Angus, Haselnüsse und Sommer-Trüffel	€ 18,00
Kalbshirn, Honig, Essig und Estragon	€ 16,00
Mittelgekochtes Kalbfleisch, Zwiebeln, reduzierter Thunfischsauce	€ 16,00
Marinierte Makrele, Pfirsichwasser, Basilikum, Tapioka und Daikon	€ 16,00
Sommersalat, Gazpacho und geblasenem Amarant	€ 14,00

Erste Gerichte

Testaroli (Art von Pasta als crepes) mit leichtes Pesto, rote Garnelen und schwarze Zitrone	€ 18,00
Tortelli mit Ziegenkäse, Rindrherz und Nessel	€ 16,00
Frittierter Reis, Macha-Sauce und grüne Paprika	€ 14,00
Zucchini Gnocchi in Zucchiniablattsuppe	€ 14,00
Spaghetti mit gebratene Auberginen und Minzlamm	€ 16,00

Zweite Kurse

Entenbrust mit Sauerklee und Portobello Pilze	€ 25,00
Kaltes Hühnchen mit roher trockener Pfeffer und Petersilie	€ 20,00
Spanferkel mit Aprikosen und Rosmarin	€ 24,00
Hecht mit Mais, Holunderblüten und Salat	€ 26,00
Deckel, Brot, Appetithappen und Service	€ 3,00
Wasser in Flaschen	€ 3,00
Kaffeeauswahl Tre Gobbi	€ 2,00

Liebe Gäste

Aufgrund der Verordnungen zur Bekämpfung der Ausbreitung des Corona Virus bitten wir Sie, die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:

- Halten Sie den zwischenmenschlichen Abstand von mindestens einem Meter ein
- Tragen Sie die Gesichtsmaske, wenn Sie nicht am Tisch sitzen
- Fragen Sie nach der Verfügbarkeit von Toilette, bevor Sie dorthin gehen
- Desinfizieren Sie Ihre Hände vor und nach der Nutzung der Toilette
- Benutzen den gesunden Menschenverstand für alles andere
- Wir informieren unsere Kunden auch, dass die Zahlung am Tisch erfolgt

**Vielen Dank für ihre Aufmerksamkeit
und ihre Zusammenarbeit**



Produkte, die roh oder halbroh verzehrt werden sollen, gemäß der europäischen Verordnung 853 von 2004, wurden gefroren und die Temperatur darf -20 ° C für mindestens 24 Stunden nicht überschreiten. Das Verfahren wurde am Roh- oder Fertigprodukt durchgeführt.

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten erkundigen Sie sich bitte beim Saalpersonal nach den Zutaten unserer Speisen.

Danke