3 / 2024

OSTERIA TRE GOBBI

DEGUSTAZIONI

DEGUSTAZIONE IN SETTE PASSAGGI

95 EURO

PEPERONE, ARACHIDI E FAVA TONKA

ALICI, SALSA ALLA BECCAFICO E LIMONE

RISOTTO FREDDO, MIRTILLI E POLVERE DI PORCINI FERMENTATI

FUSILLONE ALL'ALBUME, RISTRETTO DI CACIUCCO, CILIEGE E POLPO

PESCATO DEL GIORNO, ZUCCHINE E TENERUMI

ANATRA ARROSTO, FINDERLI E PESCHE

DOLCE A SCELTA

DEGUSTAZIONE IN CINQUE PASSAGGI

75 EURO

CAPRESE DI FRAGOLE E POMODORO

TACOS DI TUMMINIA, ANATRA BRASATA AL RUM, CAGLIATA DI COCCO E ANANAS AL BBQ

LASAGNA ESPRESSA, RAGU' DI MANZO, ESSENZA DI PARMIGIANO

COTOLETTA DI VITELLO ESTIVA, LATTUGA E SALSA BERNESE

DOLCE A SCELTA

DEGUSTAZIONE VEGETALE IN CINQUE PASSAGGI

65 EURO

CAPRESE DI FRAGOLE E POMODORO

PEPERONE, ARACHIDI E FAVA TONKA

RISOTTO FREDDO, MIRTILLI E POLVERE DI PORCINI FERMENTATI

MELANZANA ARROSTO, SALSA DI MELANZANA AL MISO E BASILICO

DOLCE A SCELTA

I PATTI DELLA TRADIZIONE ALLA CARTA

SUA MAESTA' LA TARAGNA
E IL SALAME DEL ROBERTO

I CASONCELLI DI MAMMA E PAPA'

LA GUANCETTA BRASATA DI MANZO

MENÙ BAMBINI DISPONIBILE SU RICHIESTA.
PRIMO PIATTO **15 EURO** - SECONDO PIATTO **20 EURO**

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO
A RISPONDERVI SU ALLERGENI ED INTOLLERANZE.

FORMAGGI 4 PZ	***20 EURO***
FORMAGGI 6 PZ	***30 EURO***
THE E TISANE	***8 EURO***
ESPRESSO	***3 EURO***
MOKA "Pump"	***10 EURO***
ACQUA	***3 EURO***
COPERTO	***5 EURO***

SCELTA ALLA CARTA

2 PIATTI	***60 EURO***
3 PIATTI	***75 EURO***
4 PIATTI	***90 EURO***
DOLCE	***15 EURO***

SI CONSIGLIA DI SCEGLIERE ALMENO 2 PIATTI

OSTE
MARCO CARMINATI

IN SALA
Paolo SOLA
Nicolas BERTULETTI
Inaya GUEBLI-LACHAZE
Sara LENTINI

CHEF
FILIPPO CAMMARATA

IN CUCINA
Igor GALLETTI
Cristian ORTIZ
Giulia COLOMBO
Valentina SALVI
Mohammed UDDIN