



OSTERIA
Al Tre

HERBSTMENÜ
2019

KÜCHE

“Der Rohstoff, den ich verwende, variiert je nach Saison und Verfügbarkeit des Produkts. Aus diesem Grund ändert sich das Menü im Laufe der Saison.

Die Küche ist eine völlig desinteressierte Kunst: Alle guten Köche, wie alle großen Künstler, müssen ein Publikum haben, für das es sich zu kochen lohnt.”




OSTERIA
Al Tre

**Finden Sie Osteria Al Tre & Hotel Mamiani
auf Facebook und Instagram.
Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit in Italien!**

Eine gute kulinarische Reise!

VORSPEISEN

Pikanter Pflaumenkuchen mit Spinatkäse und Taggiasca-Oliven auf Kartoffelcreme und Senfmayonnaise ① ③ ⑥ ⑦ ⑩ 10 € •

Frisches Wolfsbarsch-Carpaccio mit Tomaten, Lime, Minze mariniert mit Bohnen-Speck-Roulade ④ 14 €

Kürbisflan und Paprika mit Frischkäse ③ ⑦ 11 € •

Polenta-Croutons mit Füllungen ⑥ 9 € •
Tomaten, Mozzarella, Casciotta, Speck, Champignons, Bohnen, Wurst, gegrillte Zucchini

Angusfilet mit Julienne getrockneten Tomaten und Fruchtsauce und Senf ⑥ ⑦ ⑩ 14 €

KALTE GERICHTE

Salat mit Tomaten und Mozzarella ⑦ 8,50 € •

Roher oder gekochter Schinken oder Käse ⑦ 7,50 € •

ERSTER GANG

Frische Nudeln mit Wildschweinsauce und Waldbeersauce ① ③ 13 €

Kartoffel-Steinpilz-Creme mit knusprigen Schwarzbrotstücken ① ⑦ 10 € •

Hausgemachte Brötchen gefüllt mit Fisch-Tomaten ① ② ③ ④ ⑦ ⑭ 14 € •

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Mandel-Keks auf Frischkäse und Schmalz ① ③ ⑦ 13 €

Risotto mit Kutteln und Bohnen ⑦ 12 € •

Hausgemachte Passatelli mit Steinpilzen, Mascarpone-Käse und Ingwersauce ① ③ ⑦ 14 €

DIE TRADITION

Spaghetti mit Tomatensauce ① 7,50 € •

Gnocchi mit Bologneseragout ① ③ ⑨ 8,50 € •

Tortellino alla boscaiola (Pilze und Wurst Soße) ① ③ ⑦ 10 € •

Passatelli in Brühe ① ③ ⑨ 10 € •

ZWEITER GANG

Gefülltes Kaninchen* mit Fenchel und Rosmarin und pikantem Olivenmuffin ③ ⑦ 15 € •

Scheiben Angus mit Rotkohl in Romesco-Sauce und Heidelbeeren ⑤ ⑧ 18 €

Angusfilet mit Senf und Kürbispüree ⑦ ⑩ ⑫ 19 €

Rindersteak 24 €

Seeteufelfilet gerollt mit Speck und Birnencreme, Honig und Käse ④ ⑥ 15 € •

Vegetarische gefüllte Auberginen ⑥ 11 € •

DIE TRADITION

Hähnchen 11 € •

Würste und Bohnen 10 € •

KONTUREN

Bratkartoffeln 4 € •

Gekochtes Gemüse 4 € •

Gratinierter Fenchel mit "basciamella" Käsesauce ⑦ 4 € •

Gemischter Salat 4 € •

Tomatensalat 4 € •

SALADEN

Fitness
Salat, Birnen, Walnüsse, Gorgonzola, Honig, Leinsamen ⑦ ⑧ 6 € •

Ocean
Salat, Radicchio, Apfel, Rosinen, Pinienkerne, Sardellen ④ ⑧ 7 €

Forest
Salat, Rucola, Pilze, Tomaten, Croutons, Mais ① 7,50 € •

Typical
Salat, Rotkohl, Casciotta Käse, Walnüsse, gewürfelte Salami, Sesam ① ⑦ ⑧ ⑪ 8,50 €

LISTE DER ALLERGENE

- ① GETREIDE MIT GLUTEN
- ② SCHALENTIERE
- ③ EIER
- ④ FISCH
- ⑤ ERDNÜSSE
- ⑥ SOJA
- ⑦ MILCH UND DERIVATEN
- ⑧ SCHALENFRÜCHTE
- ⑨ SELLERIE
- ⑩ SENF
- ⑪ SESAMSAMEN
- ⑫ SCHWEFELTRIOXID
- ⑬ LUPINE
- ⑭ WEICHTIERE

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie vom Servicepersonal. Die mit * gekennzeichneten Produkte könnten in Abwesenheit von frischem Rohmaterial durch einen schnellen Temperaturabsenkungsprozess eingefroren oder ursprünglich eingefroren werden. Einige unserer Rohstoffe können während ihrer Herstellung einem raschen Temperaturabsenkungsprozess ausgesetzt werden, um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Der Fisch, der dazu bestimmt ist, roh oder fast roh verzehrt zu werden, wurde gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung 853/04, Anhang III, Abschnitt VII, Kapitel 3, Buchstabe D, Nummer 3 einer vorbeugenden Verwertungsbehandlung unterzogen.

Die mit • gekennzeichneten Gerichte sind für Halbpension oder Extra-Dinner-Hotelleistungen erhältlich. Für die gleichen Leistungen können alle anderen Gerichte gegen einen Aufpreis in Höhe von 50% ihres Wertes angeboten werden. Die Halbpension Pizza entspricht 2 Gängen.



OSTERIA
Al Tre

HERBSTMENÜ
2019

PIZZERIA

“Unsere Pizza wird aus gemahlenem Mehl vom Typ 1 hergestellt und mindestens 24 Stunden gehen gelassen. Dieser Prozess sorgt für eine hohe Verdaulichkeit unserer Pizza. Das Kochen in einem Holzofen verleiht ihm eine weitere Frische und Knusprigkeit und macht es schmackhaft.

Unsere Pizza gibt es auch zum Mitnehmen.”

Have a good culinary journey!




OSTERIA
Al Tre

Finden Sie Osteria Al Tre & Hotel Mamiani
auf Facebook und Instagram.
Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit in Italien!

PIZZAS

Fornarina 3 €

Weißer Pizza mit Rosmarin ①

Marinara 5,50 €

Tomatensauce, Petersilie, Knoblauchöl ①

Calzone 8 €

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Oliven, Kochschinken ① ⑦

GOURMET

Pizza Gourmet 14 €

Scquacquerone, mariniertes Lachs, Rucola-Salat, Zitrone, Sojasauce mit Gin Tonic ① ④ ⑥ ⑦ ⑫

Pizza Gourmet Speciale 16 €

Casciotta d'Urbino Käse, Schwein „Porchetta“, Nüsse und Norcina- Soße ① ⑦ ⑫

BASIEREND AUF MARGHERITA

Margherita 6 €

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum ① ⑦

Pizza Napoli 9 €

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kapern, Sardellen und Oregano) ① ④ ⑦

Pizza Burratina 9 €

Tomatensauce, Mozzarella, Käse "Burrata" ① ⑦

Pizza Boscaiola 7,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Würstchen ① ⑦ ⑫

Pizza Quattro Stagioni 7,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Oliven, gekochter Schinken ① ⑦

Pizza Contadina 8,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Bacon, Wurst ① ⑦

Pizza Danger 8,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Nduja, Senf ① ⑦ ⑩ ⑪

Pizza Romagnola 9 €

Tomatensauce, Mozzarella, Squacquerone, roher Schinken, Rucola-Salat ① ⑦

BASIEREND AUF WEIßE PIZZA

Pizza alla Romana 6 €

Mozzarella, Tomatenscheiben, Bacon, Zwiebel ① ⑦

Pizza Ortolana 7,50 €

Mozzarella, Pilze, Zucchini, Oliven, Artischocken, Auberginen, Semmelbrösel ① ⑦

Pizza Trentina 8 €

Mozzarella, Speck, Radicchio, Gorgonzola ① ⑦

Pizza Quattro Formaggi 8 €

Mozzarella, geräucherte Scamorza, Taleggio, Casciotta, Grana ① ⑦

Pizza Tonno e Cipolla 7 €

Mozzarella, Tunfisch, Zwiebeln, frische Kirschtomaten ① ④ ⑦

Pizza Bufalina 8,50 €

Büffelmozzarella, Basilikumpesto, geschnittene Tomaten ① ⑦

Pizza del Poret 7 €

Mozzarella, Salzkartoffeln, Würstchen, Rosmarin ① ⑦

Pizza Mare e Monti 9,50 €

Mozzarella, Käse Burrata, Miesmuscheln, Pilze, Curry ① ⑦ ⑭

LISTE DER ALLERGENE

- ① GETREIDE MIT GLUTEN
- ② SCHALENTIERE
- ③ EIER
- ④ FISCH
- ⑤ ERDNÜSSE
- ⑥ SOJA
- ⑦ MILCH UND DERIVATEN
- ⑧ SCHALENFRÜCHTE
- ⑨ SELLERIE
- ⑩ SENF
- ⑪ SESAMSAMEN
- ⑫ SCHWEFELTRIOXID
- ⑬ LUPINE
- ⑭ WEICHTIERE

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie vom Servicepersonal. Die mit * gekennzeichneten Produkte könnten in Abwesenheit von frischem Rohmaterial durch einen schnellen Temperaturabsenkungsprozess eingefroren oder ursprünglich eingefroren werden. Einige unserer Rohstoffe können während ihrer Herstellung einem raschen Temperaturabsenkungsprozess ausgesetzt werden, um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Der Fisch, der dazu bestimmt ist, roh oder fast roh verzehrt zu werden, wurde gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung 853/04, Anhang III, Abschnitt VII, Kapitel 3, Buchstabe D, Nummer 3 einer vorbeugenden Verwertungsbehandlung unterzogen.

Die mit ● gekennzeichneten Gerichte sind für Halbpension oder Extra-Dinner-Hotelleistungen erhältlich. Für die gleichen Leistungen können alle anderen Gerichte gegen einen Aufpreis in Höhe von 50% ihres Wertes angeboten werden. Die Halbpension Pizza entspricht 2 Gängen.

WEINE

WEIß WEIN

Bianchetto del Metauro D.O.C. "Vigna delle terrazze"	23 €
Verdicchio dei castelli di Jesi D.O.C. "Le vaglie"	28 €
Pecorino D.O.C.G.	20 €
Passerina I.G.T.	18 €
Gewürztraminer D.O.C.	22 €

SEKT

Prosecco spumante brut D.O.C.G. "Valdobbiadene"	25 €
Prosecco doc treviso "Maccari"	18 €

RÖTE WEIN

Rosso Conero "Adino"	25 €
Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. "Goccione"	30 €
Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.	20 €
Colli Maceratesi D.O.C.	22 €
Rosso Piceno D.O.C. "Maschio da Monte"	40 €
Vino Nobile di Montepulciano, Salcheto, DOCG	35 €
Morellino di Scansano "Poggio Brigante" DOCG	23 €
Carbernet Sauvignon "Palazzo del Principe" DOC	23 €

BAR

Natürliches Wasser 1 lt.	2 €
Sprudelwasser 1 lt.	2 €
Espresso	1,50 €
Hauswein 1 lt.	10 €
Hauswein ½ lt.	6 €
Hauswein ¼ lt.	4 €
Durchschnittliches Fassbier	5,50 €
Kleins durchschnittliches Bier vom Fass	3,50 €
Sodas (fanta und sprite)	2,50 €
Amarcordi Lagerbier 0,33 lt	5,50 €
Augustiner Weiss Bier 0,50 lt.	6,50 €
Templier rotes Belgien-Bier 0,33 lt.	6,50 €



OSTERIA
Al Tre

DESSERT

Panna Cotta mit Birnen in Ingwer-Honig-Sauce ⑦	5 €
Weißer Schokoladenmousse mit Karamellkrümel ① ⑦	5 €
Sachertorte ① ③ ⑦	5 €
Tiramisù brownies ① ③ ⑦ ⑧	5 €
Mandarin Crème Brûlée ① ③ ⑦	5 €

GESTS

Amari	4 €
Brandy	5 €
Whisky	6 €
Whisky reserve	7 €
Cognac	6 €
Grappa	4 €
Alter Grappa	5 €
Limoncello - Creme	3,50 €

LISTE DER ALLERGENE

- ① GETREIDE MIT GLUTEN
- ③ EIER
- ⑦ MILCH UND DERIVATEN
- ⑧ SCHALENFRÜCHTE

Jedes Dessert ist mit Halbpension erhältlich oder Extra-Dinner-Hotelleistungen.



OSTERIA
Al Tre