

## VORSPEISE

- **Radicchio-Torte mit Brotwaffeln, Basilikum-Pesto, gerösteten Walnüssen und Tropfen Gorgonzola** ① ③ ⑦ ⑧  
[11,00 €]

**Gebratener Tintenfisch \* gefüllt mit Fleisch und Brokkoli auf Tomatencoulis** ④ ⑭  
[14,00 €]

**Englisches Roastbeef mit Senfkoma-Parmesanflocken, bestreut mit süß-saurer Sauce** ⑦ ⑩  
[14,00 €]

- **Couscous Timbale mit gewürztem und sautiertem Gemüse, alle gewürzt mit einem Soja-Dressing** ① ⑥ ⑨ ⑩  
[11,00 €]

**Gegrillten aromatisierten Zucchini Salat mit rohen Angusbissen und cremiger Kapernsauce** ⑥  
[14,00 €]

- **Kalter Käsekuchen aus Rucola und mariniert in Zitrusfrüchten Lach, gewürzt mit Honigtau und Limettensauce** ① ④ ⑥ ⑦  
[13,00 €]

**Gedeckter Service [2,00 €]**  
**Room service [7,00 €]**

\* in Abwesenheit von frischem Rohmaterial könnte durch einen schnellen Temperatursenkungsprozess eingefroren oder ursprünglich eingefroren werden.

- Gerichte für Halbpension oder zusätzliches Abendessen im Hotel (max. 3 Gänge). Für die gleichen Dienstleistungen können alle anderen Gerichte gegen eine zusätzliche Gebühr in Höhe von 50% ihres Wertes erhältlich sein (falls ersetzt; der volle Preis gilt, wenn sie zu den 3 Gängen hinzugefügt werden).

## UNSERE KLASSIKER

- **Caprese aus Tomaten und Büffel Mozzarella** ⑦  
[10,00 €]

● **Roher Schinken und Parmesan mit Honig** ① ⑦  
[10,00 €]

- **Gekochter Schinken und Taleggio Käse mit Honig** ① ⑦  
[10,00 €]

## LISTE DER ALLERGENE

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

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie vom Servicepersonal.

## ERSTER GANG

● **Tagliatelle mit hausgemachter Wurst, getrockneten Tomaten, Majoran, Pecorino-Flocken und Balsamico-Reduktion** ① ⑤ ⑦  
[13,00 €]

● **Risottino alla Norma Risotto mit gesalzener Ricotta-Schale** ⑦  
[13,00€ - mindestens 2 Portionen]

**Safran-Gnocchetti mit Garnelen\*, Zucchini, Ciauscolo-Chips und Mandarinenpulver** ① ④ ⑦ ⑭  
[14,00 €]

● **Karottencremesuppe mit Polenta, Ingwergeschmack und Sesam** ① ⑤ ⑪  
[11,00 €]

● **Spaghetti mit Sardellen, Kapern, Rucola, Zitronensaft und gerösteten Semmelbröseln** ① ④ ⑦  
[13,00 €]

**Ricotta und Spinat Ravioli mit Fenchel-Kaninchen-Ragout, karamellisierten Kirschtomaten und schwarzem Olivenpulver** ① ③ ⑦  
[13,00 €]

## UNSERE KLASSIKER

● **Spaghetti Tomate und Basilikum** ①  
[9,00 €]

● **Tortellini alla boscaiola** ① ⑦  
[10,00 €]

● **Gnocchi oder Tagliatelle mir Ragout** ①  
[10,00 €]

**Gedeckter Service** [2,00 €]  
**Room service** [7,00 €]

\* in Abwesenheit von frischem Rohmaterial könnte durch einen schnellen Temperatursenkungsprozess eingefroren oder ursprünglich eingefroren werden.

● Gerichte für Halbpension oder zusätzliches Abendessen im Hotel (max. 3 Gänge). Für die gleichen Dienstleistungen können alle anderen Gerichte gegen eine zusätzliche Gebühr in Höhe von 50% ihres Wertes erhältlich sein (falls ersetzt; der volle Preis gilt, wenn sie zu den 3 Gängen hinzugefügt werden).

## LISTE DER ALLERGENE

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

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie vom Servicepersonal.

## ZWEITER GANG

- **Tournedos von Schweinefleisch in Speckkruste mit karamellisierten Birnen, Frühlingszwiebeln und Mandeln** ① ⑧  
[15,00 €]

**Knuspriger Tintenfisch\* auf einer Schüssel Petersilienkartoffeln, bestreut mit einem Soja-Senf-Dressing** ① ④ ⑥ ⑦

[16,00 €]

- **Kichererbsenburger mit Reiskuchen, gegrillten Auberginen und weißem Joghurt** ① ⑦  
[13,00 €]

**Irishes Angusfilet mit Whiskypilzen\*, Wasabi-Sauce und Speckbrotchips** ① ⑥ ⑪  
[20,00 €]

**Irisher Rumpf Scheiben auf einer Casciotta d'Urbino-Creme mit Cognac und Taggiasca-Oliven** ① ⑦  
[20,00 €]

- **Frisches Lachssteak mit Rosmarin und Anis mit Thunfischsauce** ① ④ ⑤ ⑦  
[15,00 €]

**Gedeckter Service [2,00 €]**  
**Room service [7,00 €]**

\* in Abwesenheit von frischem Rohmaterial könnte durch einen schnellen Temperatursenkungsprozess eingefroren oder ursprünglich eingefroren werden.

- Gerichte für Halbpension oder zusätzliches Abendessen im Hotel (max. 3 Gänge). Für die gleichen Dienstleistungen können alle anderen Gerichte gegen eine zusätzliche Gebühr in Höhe von 50% ihres Wertes erhältlich sein (falls ersetzt; der volle Preis gilt, wenn sie zu den 3 Gängen hinzugefügt werden).

## UNSERE KLASSIKER

- **Gegrillte Hühnerbrust**  
[12,00 €]

- **Schweinefleischschnitzel mit Zitrone**  
[12,00 €]

*Unser rotes Fleisch kann auch au naturel oder grobes Salz und Rosmarin serviert werden.*

## LISTE DER ALLERGENE

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

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie vom Servicepersonal.



## BEILAGE

- **Bratkartoffeln mit Rosmarin ①**  
[4,00 €]
- **Gekochtes sautiert Gemüse\***  
[4,00 €]
- **Gemischter Salat**  
[4,00 €]
- **Tomatensalat**  
[4,00 €]
- **Caponata aus Peperoni**  
[4,00 €]

## SPEZIELLE SALATE

### FISH

Grüner Salat, Radicchio, grüne Bohnen \*,  
Lachs, Mohn, weiße Joghurt-Tomate ④ ⑦  
[8,00 €]

### MEAT

Grüner Salat, Radicchio, Putenschnitzel,  
Rucola, Walnüsse, Casciotta Käse ⑦ ⑧  
[8,00 €]

### VEGETABLES

Grüner Salat, Radicchio, Tomate,  
Karotten, Rucola, Kohl  
[8,00 €]

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.

**Gedeckter Service [2,00 €]**  
**Room service [7,00 €]**

\* in Abwesenheit von frischem Rohmaterial könnte durch einen schnellen Temperatursenkungsprozess eingefroren oder ursprünglich eingefroren werden.

- Gerichte für Halbpension oder zusätzliches Abendessen im Hotel (max. 3 Gänge). Für die gleichen Dienstleistungen können alle anderen Gerichte gegen eine zusätzliche Gebühr in Höhe von 50% ihres Wertes erhältlich sein (falls ersetzt; der volle Preis gilt, wenn sie zu den 3 Gängen hinzugefügt werden).

## LISTE DER ALLERGENE

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

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie vom Servicepersonal.

**PIZZAS**

**FORNARINA** Weiße Pizza mit Öl,  
Salz und Rosmarin ①  
[3,00 €]

**MARINARA** Tomatensauce,  
Petersilie, Knoblauchöl ①  
[4,00 €]

**GOURMET**

**CALIFORNIA** Weiße Basis, streichfähige  
Form, mariniertes Lachs, Rucola, Limette,  
Sojasauce mit Gin Tonic Shortino  
im Inneren ① ④ ⑥ ⑦ ⑫  
[15,00 €]

**MARCHIGIANA** Rote Basis,  
Mascarpone, Ciauscolo Spuma,  
Casciotta-Flocken, Walnüsse,  
mit Honig im Inneren ① ⑦ ⑫  
[14,00 €]

**EMILIANA** Weiße Basis, Stracciatella,  
Mortadella, Pistazienkörner, schwarzer  
Pfeffer mit Shortino-Reduktion  
Balsamico-Essig im Inneren ① ⑤ ⑦ ⑫  
[14,00 €]

**DIE KLASSIKER**

**MARGHERITA** Tomatensauce,  
Mozzarella, Basilikum ① ⑦  
[5,50 €]

**NAPOLI** Tomatensauce, Büffelmozzarella,  
Kapern, Sardellen und Oregano ① ④ ⑦  
[7,50 €]

**BURRATINA** Tomatensauce, Mozzarella,  
Käse "Burrata", Basilikum ① ⑦  
[7,50 €]

**BOSCAIOLA** Tomatensauce, Mozzarella,  
Champignon, Würstchen ① ⑦ ⑫  
[7,50 €]

**QUATTRO STAGIONI** Tomatensauce,  
Mozzarella, Pilze, Artischocken, Oliven,  
gekochter Schinken ① ⑦ ⑫  
[8,00 €]

**CONTADINA** Tomatensauce, Mozzarella,  
Spinat\*, Bacon, Wurst ① ⑦  
[8,00 €]

**DANGER** Tomatensauce, Mozzarella,  
scharfe Salami, Paprika,  
Nduja, Senf ① ⑦ ⑩ ⑫  
[8,50 €]

**ROMAGNOLA** Tomatensauce, Mozzarella,  
Squacquerone, roher Schinken, Rucola ① ⑦  
[8,00 €]

**Gedeckter Service [2,00 €]**  
**Room service [7,00 €]**

\* in Abwesenheit von frischem Rohmaterial  
könnte durch einen schnellen  
Temperatursenkungsprozess eingefroren  
oder ursprünglich eingefroren werden.

**Die Halbpension Pizza  
entspricht 2 Gängen.**

**LISTE DER ALLERGENE**

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

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie  
vom Servicepersonal.

## WEIßE PIZZAS

**ROMANA** Mozzarella, Tomatenscheiben,  
Bacon, Zwiebel ① ⑦  
[7,00 €]

**ORTOLANA** Mozzarella, Champignonpilze,  
Zucchini, schwarze Oliven, Artischocken,  
Auberginen, Semmelbrösel ① ⑦  
[8,00 €]

**TRENTINA** Mozzarella, Speck, Radicchio,  
Gorgonzola ① ⑦  
[8,00 €]

**QUATTRO FORMAGGI** Mozzarella,  
geräucherte Scamorza, Taleggio, Casciotta,  
Grana ① ⑦  
[8,00 €]

**TONNO E CIPOLLA** Mozzarella, Tunfisch,  
Zwiebeln, Oregano ① ④ ⑦  
[7,50 €]

**BUFALINA** Büffelmozzarella,  
Basilikumpesto, geschnittene Tomaten ① ⑦  
[7,50 €]

**DEL PORET** Mozzarella, Salzkartoffeln,  
Würtschen, Rosmarin ① ⑦  
[7,50 €]

**MARI E MONTI** Mozzarella, Frischkäse,  
Limettengarnelen\*, Auberginen, Sojabohnen  
① ④ ⑦ ⑭  
[9,00 €]

**Gedeckter Service** [2,00 €]  
**Room service** [7,00 €]

\* in Abwesenheit von frischem Rohmaterial  
könnte durch einen schnellen  
Temperatursenkungsprozess eingefroren  
oder ursprünglich eingefroren werden.

**Die Halbpension Pizza  
entspricht 2 Gängen.**

## CALZONE

**SOLITO** Tomaten, Mozzarella, gekocht,  
schwarze Oliven, Artischocken ① ⑦ ⑫  
[7,50 €]

**PICCANTE** Tomaten, Mozzarella,  
Ventricina, Tabasco, Senf, Nduja ① ⑦ ⑫  
[7,50 €]

**VEGETARIANO** Tomaten, Mozzarella,  
Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze,  
Radicchio ① ⑦  
[7,50 €]

**Zusätzlich zu den  
5 Reservierungen  
zum Mitnehmen,  
erhalten Sie 10%  
Rabatt im Restaurant  
Osteria al Tre**

## LISTE DER ALLERGENE

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

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie  
vom Servicepersonal.



**WEIß WEIN**

**Bianchetto del Metauro D.O.C.**

**“Vigna delle terrazze”**

[23,00 €]

**Verdicchio dei castelli di Jesi D.O.C.**

**“Le vaglie”**

[28,00 €]

**Pecorino D.O.C.G.**

[20,00 €]

**Passerina I.G.T.**

[18,00 €]

**Gewürztraminer D.O.C.**

[22,00 €]

**SEKT**

**Prosecco spumante brut D.O.C.G.**

**“Valdobbiadene”**

[25,00 €]

**Prosecco doc treviso “Maccari”**

[18,00 €]

**RÖTE WEIN**

**Rosso Conero “Adino”**

[25,00 €]

**Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.**

**“Goccione”**

[30,00 €]

**Lacrima di Morro d’Alba D.O.C.**

[20,00 €]

**Colli Maceratesi D.O.C.**

[22,00 €]

**Rosso Piceno D.O.C. “Maschio da Monte”**

[40,00 €]

**Vino Nobile di Montepulciano, Salcheto,**

**DOCG**

[35,00 €]

**Morellino di Scansano “Poggio Brigante”**

**DOCG**

[23,00 €]

**Carbernet Sauvignon “Palazzo del Principe”**

**DOC**

[23,00 €]

**BAR**

**Natürliches Wasser 1 lt.**

[2,00 €]

**Sprudelwasser 1 lt.**

[2,00 €]

**Espresso**

[1,50 €]

**Hauswein 1 lt.**

[10,00 €]

**Hauswein ½ lt.**

[6,00 €]

**Hauswein ¼ lt.**

[4,00 €]

**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 €]

DESSERT

- **Zuppa Inglese** ① ③ ⑦  
[5,00 €]
- **Vanillegeschmack Panna cotta**  
mit einer Auswahl an verschiedenen  
Saucen Schokolade, Erdbeere, Karamell,  
Aprikose ① ④ ⑦  
[5,00 €]
- **Ananas und weißer Schokolade  
Soufflé** ① ③ ⑦  
[5,00 €]
- **Mandarin Bayerische Creme  
mit Kakaosauce** ① ③ ⑦  
[5,00 €]
- **Weißer Schokoladenmousse  
mit Streusel und karamellisierter  
Sauce** ① ⑦  
[5,00 €]
- **Torta della Nonna** ① ③ ⑦  
[5,00 €]

**Gedeckter Service** [2,00 €]

**Room service** [7,00 €]

- Gerichte für Halbpension oder zusätzliches  
Abendessen im Hotel (max. 3 Gänge). Für die  
gleichen Dienstleistungen können alle anderen  
Gerichte gegen eine zusätzliche Gebühr in Höhe  
von 50% ihres Wertes erhältlich sein (falls ersetzt;  
der volle Preis gilt, wenn sie zu den 3 Gängen  
hinzugefügt werden).

GESTS

- Amari**  
[4,00 €]
- Brandy**  
[5,00 €]
- Whisky**  
[6,00 €]
- Whisky reserve**  
[7,00 €]
- Cognac**  
[6,00 €]
- Grappa**  
[4,00 €]
- Alter Grappa**  
[5,00 €]
- Limoncello Creme**  
[3,50 €]

**LISTE DER ALLERGENE**

- ① GETREIDE MIT GLUTEN
- ③ EIER
- ④ FISCH
- ⑤ ERDNÜSSE
- ⑦ MILCH UND DERIVATEN

Hinweise zu Stoffen oder Produkten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie  
vom Servicepersonal.