



# Tre Cucine

VIEL HAUSGEMACHTES

## Im Advent

<b>APERITIVO DELLA CASA</b>	12
Prosecco mit Honiglikör	
<b>CREMA DI ZUCCA</b>	12
Kürbiscrème Suppe, Kürbisstückli, Kürbiskernen, Kürbiskernöl	
<b>CREMA DI ARAGOSTA</b>	13
Hummercrème-Suppe, Crevetten, Cognac	
<b>INSALATA INVERNALE ALLA PAPAIA</b>	13/23
Nüsslisalat, Radicchio, Chicorée, Orangen, Papaya-Vinaigrette	
<b>CANNELLONI DI ZUCCA</b>	26
Hausgemachte Kürbis-Cannelloni, Kürbiskernen, Tomaten, Milch, Parmesan, überbacken	
<b>RAVIOLI GIGANTI CON GRUYERE</b>	26
Riesenravioli mit Gruyère, Salsiz, Salbeibutter	
<b>CONIGLIO MARINATO AL FORNO</b>	32
Mariniertes Kaninchen aus dem Ofen, Polenta	
<b>OSSOBUCCO "CREMOLATA"</b>	37
Kalbshaxe, Balsamico, Safranrisotto	
<b>SCALOPPINE DI VITELLO ALLE SPUGNOLE</b>	37
Kalbsschnitzel, Morchelsauce, Tagliatelle	

## Insalate

VERDE	7
Grüner Blattsalat	
STAGIONI	10/19
Gemischter Salat	
MIMOSA	12/22
Nüsslisalat, Ei, Brotcroûtons	
PEPPINO	12/22
Tomaten, Burrata, Pesto, Balsamico	

## Zuppe

MINISTRONE	11
Bouillon, Gemüse, Pasta	

## Antipasti

BRUSCHETTA	12
Brot, Tomatenwürfel, Knoblauch, Rucola	
PROSCIUTTO DI PARMA	16/29
Rohschinken, Parmesan, Rucola	
PIATTO D'ANTIPASTI	16/29
Parmaschinken, Salami, Parmesan, Oliven getrocknete Tomaten, marinierte Peperoni	

### Weineempfehlung

Kombinieren Sie eine unserer  
Vorspeisen mit unserem trockenem  
Weisswein aus Sizilien:

Produzent: Taif, Fina  
Traube: Zibibbo  
Bouquet: Würzig, 1001 Nacht  
Preis: 7.30/dl

## Pasta

### Pasta Classica

LASAGNE „BRASATO DI MANZO“	26
Rindsschmorbraten, Tomaten, Milch, Parmesan	
SPAGHETTINI PESTO GENOVESE	23 (v)
Basilikum, Pinienkernen, Parmesan	
SPAGHETTINI BOLOGNESE	25
Rindshackfleisch, Tomaten	
SPAGHETTINI AGLIO E OLIO	22 (v)
Tomaten, Knoblauch, Peperoncini	

### Weineempfehlung

Kombinieren Sie unsere Pasta mit  
einem Chianti Classico:

Produzent: Palagetto  
Traube: Sangiovese, Colorino  
& Merlot  
Bouquet: Waldbeeren  
Preis: 6.50/dl

### Pasta Tre Cucine

SPAGHETTINI NERI	25
Schwarze Spaghettini, Rauchlachs, Weiss- wein, Rahmsauce	
SPAGHETTINI POSEIDON	26
Schwarze Spaghettini, Crevetten, Safran- sauce	
SPAGHETTINI ALLO SCOGLIO	30
Crevetten, Tintenfisch, Scampi, Vongole, Miesmuscheln, Weisswein, Chili	

### Ravioli

CARBONARA	26
Speck-Eigelb-Ricotta-Füllung, Rahm	
ROMAGNOLA	25 (v)
Spinat-Ricotta-Füllung, Butter	
RAVIOLI DI ZUCCA	27 (v)
Kürbisravioli, Kürbistreifen, Kürbis- kernen, Pecorino, Nussbutter	
RAVIOLI DIANA	27
Wildravioli, Salsiz, Kürbis, Baumnüsse, Nussbutter	

### Risotti

SBIRRAGLIA	22
Weisswein-Risotto, Poulet, Lauch, Karotten	
BLACKTIGER	27
Weisswein-Risotto, Riesencrevetten, Spinat, Grappa	

# Pizze

<b>MARGHERITA</b> Tomatensauce, Mozzarella	19 (v)
<b>PROSCIUTTO</b> Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken	22
<b>CALABRESE</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch	23
<b>PUTTANESCA</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncini	23
<b>BRACCIO DI FERRO</b> Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Spinat, Knoblauch, Zwiebeln	23 (v)
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken	23
<b>CALZONE</b> Geschlossene Pizza, Tomatensauce, Mozzarella, Pesto, Schinken, Ei	23
<b>PARMA (ohne Tomatensauce)</b> Mozzarella, Parmaschinken, Rucola	25
<b>BURRATA</b> Tomatensauce, Burrata, Broccoli, Cherrytomaten, Pesto	24 (v)
<b>BLACKTIGER</b> Tomatensauce, Mozzarella, Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncini	26

## Carne

Die Beilagen zum Fleisch können separat ausgewählt werden

<b>POLLO</b> Pouletbrust, Steinpilze, Rahm	29
<b>PICCATA ALLA MILANESE</b> Kalb, Parmesan, Ei, Champignons, Schinken	34
<b>RIB EYE-STEAK GRIGLIATA (250G)</b> Rindshohrücken-Steak (250 g) vom Grill, Kräuterbutter	36

## Beilagen

WEISSWEIN-RISOTTO	5
SAFRAN-RISOTTO	5
BRATKARTOFFELN	5
TAGLIATELLE	5
SPAGHETTINI	5
GEMÜSE	5
POLENTA	5

## Pesce

Die Beilagen zum Fisch können ausgewählt werden

<b>SALMONE "BUON GUSTAIO"</b> Gebratenes Lachsfilet, Pfefferkruste	26
<b>TONNO</b> Tunasteak, Sesam-Pfefferkruste	31

### Weinempfehlung

Kombinieren Sie unsere Fleischgerichte mit einem Amarone:

Produzent: Corte Majole  
Traube: Corvina, Rondinella & Corvinone  
Bouquet: Vanille, Dörrfrüchte  
Preis: 11.00/dl

## Dichiarazione

**CARNE:** Poulet, Kalb und Rind (CH), Salami (ITA & CH), Hinterschinken (CH), Parmaschinken (ITA), Speck (CH), RIND (CH) Kaninchen (FRA + HUN), Wild (Europa)

**PESCE:** Lachs (Norwegen), Crevetten (Vietnam), Vongole (Westlicher-Pazifischer-Ozean), Tuna (Westlicher-Pazifischer-Ozean), Oktopus (Spanien), Scampi (Vietnam)

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Ihre Anfrage hin gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt.