



# Tre Cucine

VIEL HAUSGEMACHTES

## Frühlingsgefühle

<b>APERITIVO DELLA CASA</b>	12
Prosecco, Erdbeer-Püree	
<b>CREMA D'ASPARAGI</b>	10
Spargelcrème-Suppe, Curry, Ingwer	
<b>INSALATA PRIMAVERA</b>	11
Spargel, Löwenzahn, Ei	
<b>ASPARAGI CLASSICO</b>	14/26
Weisser Spargel, Parmaschinken, Sauce Hollandaise	
<b>ASPARAGI TRE CUCINE</b>	14/26
Panierter weisser Spargel, gebraten, Schnittlauch-Mayonnaise	
<b>RISOTTO VAL GARDENA</b>	26
Spargelrisotto mit Scampi	
<b>RAVIOLI D'ASPARAGI</b>	26
Spargel-Ricotta-Füllung, Butter	

## Insalate

<b>VERDE</b>	7
Grüner Blattsalat	
<b>STAGIONI</b>	10/19
Gemischter Salat	
<b>MIMOSA</b>	12/22
Nüsslisalat, Ei, Brotcroûtons	
<b>PEPPINO</b>	12/22
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum	

---

## Antipasti

<b>BRUSCHETTA</b>	12
Brot, Tomatenwürfel, Knoblauch, Rucola	
<b>VITELLO TONNATO</b>	16/29
Kalb, Thunfisch-Mayonnaise, Kapern	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b>	16/29
Rohschinken, Parmesan, Rucola	
<b>CARPACCIO PRIMAVERA</b>	16/29
Rind, weisser Spargel, Parmesan, Löwenzahn	
<b>PIATTO D'ANTIPASTI</b>	16/29
Parmaschinken, Salami, Parmesan, getr. Tomaten, marinierte Peperoni, Oliven	

---

## Zuppe

<b>MINISTRONE</b>	10
Bouillon, Gemüse, Pasta	
<b>GAZPACHO</b>	10
Kalte Tomaten-Suppe, Basilikum	

---

### *Weinempfehlung*

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

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

# Pasta

## \* Pasta Classica

<b>LASAGNE „BRASATO DI MANZO“</b>	26
Rindsschmorbraten, Tomaten, Milch, Parmesan	
<b>TAGLIERINI PESTO GENOVESE</b>	23 (v)
Basilikum, Pinienkerne, Parmesan	
<b>TAGLIERINI BOLOGNESE</b>	25
Rindshackfleisch, Tomaten	
<b>TAGLIERINI AGLIO E OLIO</b>	22 (v)
Tomaten, Knoblauch, Peperoncini	
<b>TAGLIERINI AL CAPONE</b>	25
Speck, Spargel, Eigelb, Rahm	



## \* Pasta Tre Cucine

<b>TAGLIERINI SEMPLICI</b>	22 (v)
Cherrytomaten, Olivenöl	
<b>TAGLIERINI SPECIALE</b>	22 (v)
Brotbrösmeli, Butter	
<b>TAGLIERINI NERI</b>	22 (v)
Schwarze Nüdeli, Spargel-Juliennes, Olivenöl	
<b>TAGLIERINI NEPTUN</b>	23 (v)
Schwarze Nüdeli, Safransauce	
<b>TAGLIERINI POSEIDON</b>	26
Schwarze Nüdeli, Crevetten, Safransauce	
<b>TAGLIERINI ALLO SCOLIO</b>	30
Crevetten, Tintenfisch, Scampi, Vongole, Miesmuscheln, Weisswein, Chili	
<b>TAGLIATELLE ZAFFERANO</b>	26
Safran-Nudeln, Zucchetti, Parmaschinken, Olivenöl	
<b>TAGLIATELLE SALVIA</b>	25
Salbei-Nudeln, Feta-Käse, Baumnüsse, Olivenöl	

## Ravioli

<b>ROMAGNOLA</b>	25 (v)
Spinat-Ricotta-Füllung, Butter	
<b>CARBONARA</b>	26
Speck-Eigelb-Ricotta-Füllung, Rahm	
<b>GAMBERONI</b>	27
Crevetten-Zitronengras-Füllung, Butter	

## Risotti

<b>SBIRAGLIA</b>	22
Weisswein-Risotto, Poulet, Lauch, Karotten	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	26
Safran-Risotto, Meeresfrüchte	

## Pizze

**Pizzen, die mit einem B beschriftet sind, kommen als Pizza Bianca und somit ohne Tomatensauce**

<b>MARGHERITA</b> Tomatensauce, Mozzarella	19 (v)
<b>ESTATE (B)</b> Mozzarella, Cherry Tomaten, Rucola, Parmesanflocken	21 (v)
<b>PROSCIUTTO</b> Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken	22
<b>CALABRESE</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, scharfer Salami, Zwiebeln, Knoblauch	23
<b>PUTTANESCA</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncini	23
<b>BRACCIO DI FERRO</b> Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Spinat	23 (v)
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pepperoni, Artischocken	23
<b>CALZONE</b> Geschlossene Pizza, Tomatensauce, Mozzarella, Pesto, Schinken, Ei	23
<b>PARMA (B)</b> Mozzarella, Rohschinken, Rucola	25
<b>CARPACCIO DI MANZO (B)</b> Mozzarella, Rindfleisch, Parmesan-Flocken, Olivenöl, Balsamico	25
<b>VERDURE</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse	23 (v)
<b>TRE CUCINE</b> Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Gorgonzola	26

---

## Carne

\*Beilagen zum Fleisch können unter Beilage ausgewählt werden

<b>POLLO</b>	29
Pouletbrust, Steinpilze, Rahm	
<b>PICCATA ALLA MILANESE</b>	34
Kalb, Parmesan, Ei	
<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b>	34
Kalb, Zitrone, Butter	
<b>BISTECCA DI MANZO</b>	36
Rindsentrecôte (180gr.)	

## Pesce

\*Beilagen zum Fisch können unter Beilage ausgewählt werden

<b>COZZE</b>	29
Miesmuscheln, Weissweinsud	
<b>SALMONE BUON GUSTAIO</b>	29
Lachsfilet (gebraten), Pfefferkruste	
<b>TONNO</b>	31
Tunastek mit einer Sesam-Pfefferkruste	

## *Weinempfehlung*

Kombinieren Sie unsere Fleischgerichte mit einem **Amarone**:

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

## *Weinempfehlung*

Kombinieren Sie unsere Fischgerichte mit einem trockenen **Pinot Grigio**:

**Produzent: Pierpaolo Pecorari**  
**Traube: Pinot Grigio**  
**Bouquet: Würzig & Frisch**  
**Preis: 7.50/dl**

## \* Beilagen

WEISSWEIN-RISOTTO	5
SAFRAN-RISOTTO	5
BRATKARTOFFELN	5
TAGLIATELLE	5
TAGLIERINI	5
GEMÜSE	5
SALAT	5

## Dolce

<b>CREMA CATALANA EXOTICA</b>	10
Vanille, Caramel, Safran-Honig, Rahm	
<b>TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE</b>	10
Erdbeer, Mascarpone, Löffelbiscuit	
<b>PANNA COTTA</b>	10
Rahm, Himbeertopping	
<b>FRAGOLE GRATINATE</b>	10
Erdbeer, Mascarpone, gratiniert	
<b>TORTA DI CIOCCOLATA</b>	13
Schokoladentörtchen, Joghurt-Glace	
<b>GELATI</b>	4
Kaffee, Schokolade, Joghurt, Fior di Latte, Stracciatella	
<b>SORBETO</b>	4
Erdbeer, Zitrone	

---

## Digestivo

<b>VINSANTO 5CL</b>	8
<b>GRAPPA DI BAROLO 2CL</b>	11
<b>GRAPPA DI AMARONE 2CL</b>	11
<b>GRAPPA DI BRUNELLO 2CL</b>	11
<b>GRAPPA DI MOSCATO 2CL</b>	11

---

## *Dichiarazione*

**CARNE:** Poulet, Kalb und Rind (CH), Salami (ITA & CH)(Schwein), Hinterschinken (CH),  
Parmaschinken (ITA), Speck (CH), Angus Beef Filet (ARG), Wild (ESP)

**PESCE:** Lachs (Norwegen), Crevetten (Vietnam), Vongole (Westlicher-Pazifischer-Ozean), Tuna (Westlicher-Pazi-  
fischer-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 gerne.

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