

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenu vom 17.03.2026 – 20.03.2026

ANTIPASTI

Peperonata su letto di rucola

Geschmorte Peperoni auf Rucolabett

oder

Crema di zucchini

Zucchinicremesuppe

MENU 1

Tagliolini al pesto genovese 26

Tagliolini mit Basilikumpesto 26

MENU 2

Ragù di cinghiale alla genovese 30 con spaghetti alla chitarra

Wildschweinragout nach Genueser Art 30
mit Spaghetti alla chitarra

MENU 3

Filetto di branzino al vino bianco 32 con risotto

Wolfsbarschfilet in Weisswein mit Risotto 32

KLASSIKER

Ossobuco alla milanese con risotto 39 Allo zafferano

Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art 39
mit Safranrisotto

Polpettone di vitello, ripieno di 39 prosciutto cotto e provolone

Kalbshackbraten gefüllt mit Kochschinken 39
und Provolone

PINSE

Siciliana – capperi, olive e acciughe 28

Siciliana - Kapern, Oliven & Sardellen 28

Sorpresa vegetariana 26

Saisonales Gemüse auf knusprigem Boden 26

MENU BUSINESS

Peperonata su letto di rucola

Peperonata auf Rucolabett

oder

Crema di zucchini

Zucchinicremesuppe

Primi Piatti

Tagliolini al pesto genovese

Tagliolini mit Basilikumpesto

Secondi Piatti

Carne/Fleisch

Ragù di cinghiale alla genovese 54 con spaghetti alla chitarra

Wildschweinragout nach Genueser Art 54
mit Spaghetti alla chitarra

oder

Pesce/Fisch

Filetto di branzino al vino bianco 58 con risotto

Wolfsbarschfilet in Weisswein mit Risotto 58

Acqua minerale a discrezione

Mineralwasser a discretion

Espresso incluso

Espresso inklusive

Herkunftsdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir für unsere Gerichte Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Fisch stammt aus Holland. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.

Bei Bestellungen aus der Abendkarte (à la carte) während der Mittagszeit ist mit Wartezeiten zu rechnen. Die Antipasti sind nur auf Vorbestellung erhältlich. Vielen Dank für Ihr Verständnis!