

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenü vom 25.08.2026 – 28.08.2026

ANTIPASTI

Burratina con rucola e pomodorini

Burratina auf Rucola mit Cherrytomaten und Focaccia
Burratina on rocket with cherry tomatoes and focaccia

o/oder/or

Zuppa estiva di verdure

Sommerliche Gemüsesuppe
Summer vegetable soup

MENU 1 – Vegetariano / veg. / veg.

Spaghetti alla Trapanese 26

Spaghetti mit Tomaten, Mandeln, Basilikum und Pecorino
Spaghetti with tomatoes, almonds, basil and pecorino

MENU 2

Rigatoni alla Zozzona 30

Rigatoni mit Salsiccia, Guanciale, Tomaten und Pecorino
Rigatoni with Italian sausage, guanciale, tomatoes and pecorino

MENU 3 – Carne / Fleisch / meat

Stracotto di manzo e purè 32

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffel-Sellerie-Püree
Braised beef with potato and celery purée

MENU 4 – Pesce / Fisch / fish

Calamari alla griglia al limone 34

Gegrillte Calamari mit Zitronenvinaigrette, Kartoffeln und Gemüse
Grilled calamari with lemon vinaigrette, potatoes and vegetables

BUSINESS MENU

Create il vostro Business Menu.

Scegliete un antipasto e un menu 1–4

Menu Carne/Fleisch/meat 54

Menu Pesce/Fisch/fish 58

Stellen Sie Ihr Business-Menü zusammen.
Wählen Sie eine Vorspeise und ein Menü 1–4.
Create your Business Menu.
Choose a starter and a menu 1–4.

Acqua minerale à discrétion, Espresso incluso

Mineralwasser à discretion, Espresso inklusive
Unlimited mineral water, espresso included

KLASSIKER

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano 44

Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safranrisotto
Milanese veal shank with saffron risotto

Polpettone di vitello, ripieno di prosciutto cotto e provolone 39

Kalbshackbraten mit Kochschinken & Provolone
Veal meatloaf with ham and provolone cheese

PINSE

Romana – Tonno, cipolle e capperi 28

Romana - Thunfisch, Zwiebeln und Kapern
Romana – Tuna, onions and capers

Pinsa Vegetariana 26

Pinsa mit saisonalem Gemüse
Pinsa with Seasonal vegetables

Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Pinsateig stammt aus Italien. Beim Tagesfisch informiert Sie unser Personal gerne über die jeweilige Herkunft. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.

Für Ossobuco, Kalbshackbraten sowie Gerichte aus der Abendkarte kann es mittags aufgrund der frischen Zubereitung zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Unser Fleischlieferant:



Unser Fischlieferant:

