Benvenuti all’Osteria Treterre
Menu



Italiano

Tradizione

Polenta taragna alle erbe (7) Burro, formaggio d'alpeggio ed erbe dell'orto	10.00
Polenta uncia (7) Burro, aglio e formaggio d'alpeggio, salvia	10.00
Patati rustii (1-7) Patate con fagiolini, formaggio, cipolla e pane croccante	11.00
Pappa Antica (3-7)	12.00

Antipasti

Patata alla brace e la sua salsa, beurre blanc e levistico (7-9-12)	16.00
Lingua di manzo grigliata, il suo fondo, salsa verde e centocchio (7-9-10-12)	18.00
Salmerino marinato, gazpacho e crackers (1-4)	18.00
Carpaccio di manzo affumicato, curry di lago e abete (6-7)	19.00

Primi Piatti

Tagliatelle al ragù di faraona al fieno (1-3-7-12)	19.00
Lasagna aperta al mirtillo e agnello (1-3-7-12)	21.00
Bottoni alle erbe spontanee, salsa alla panna affumicata e timo serpillo (1-3-7)	18.00
Risotto con ragù di porcini, fonduta di taleggio e dragoncello (7)	21.00

Secondi Piatti

Quaglia, il suo fondo, purè e insalatina (6-7-9-12)	25.00
Trota Iridea, salsa verde, crema di mandorle ed erbette (4-6-7-8)	25.00
Biancostato di manzo, il suo fondo e purea di radici autunnali (7-8-12)	26.00
Coniglio alle erbe di montagna, il suo fondo e friggitelli (7-12)	24.00

Dolci

Cioccolato in più consistenze (1-7-8)	9.00
Tarte tatin alla pera, crema inglese al pepe e fava tonka (1-3-7)	9.00
Mandorla, limone e uva fragola bianca (1-3-7-8)	9.00
Mascarpone, fichi e anice (1-7)	9.00

Formaggi

Casera stagionato 6 mesi	8.00
Storico Ribelle stagionato 24 mesi	12.00
Semuda azienda agricola Debora Albini	8.00
Taleggio di capra	9.00
Misto formaggi	14.00

Per allergeni chiedere al personale di sala

La nostra azienda agricola produce, frutti di bosco, verdura, castagne, frutta, miele, uova, olio, conserve sia di frutta che verdura. Tutti i prodotti vengono impiegati a seconda della disponibilità nella preparazione delle nostre pietanze, e nel rispetto del disciplinare che regolamenta gli agriturismi, tutte le materie prime non prodotte da noi sono acquistate da piccole aziende agricole locali, delle provincie limitrofe o sono prodotti Dop, Igt, Doc della regione Lombardia. Con alcune eccezioni dettate dall'indiscutibile miglior qualità. Di seguito trovate l'elenco dei nostri fornitori.

Carni

Azienda Agricola Bonacina Fabrizio
Inverigo - Como

Azienda Agricola Vera Capelli
Samolaco - Sondrio

Farine, pasta, riso

Azienda Agricola Treterre
Pianello del Lario - Como

Azienda Agricola Lesca
Langosco - Pavia

Cooperativa Agricola Gino Girolomoni
Isola del Piano - Pesaro Urbino

Formaggi e Latticini

Azienda Agricola Debora Albini
Stazzona - Como

Azienda Agricola Roberto Santus
Ardenno - Valtellina

Azienda Agricola San Martino
San Siro - Como

Frutta secca e legumi

Azienda Agricola Lesca
Langosco - Pavia

Cooperativa Agricola Gino Girolomoni
Isola del Piano - Pesaro Urbino

Amendolara Società agricola
Palo del Colle - Bari

Olio

Azienda Agricola Treterre
Pianello del Lario - Como

Azienda Agricola Di Sciascio
Vasto - Chieti

Amendolara Società agricola

Welcome to Osteria Treterre
Menu



English

Traditionals

Polenta with Herbs (7) Corn pudding, cheese, butter, thyme, sage, rosemary	10.00
Polenta uncia (7) Corn pudding, cheese, butter, sage, garlic	10.00
Patati rustii (1-7) Salted potatoes with beans cheese, crunchy bread	11.00
Pappa Antica (3-7)	12.00

Appetizer

Roasted potato, its jus, beurre blanc and lovage (7-9-12)	16.00
Grilled beef tongue, its own jus, salsa verde and chickweed (7-9-10-12)	18.00
Marinated char, gazpacho and crackers (1-4)	18.00
Smoked beef carpaccio with lake curry and fir tree (6-7)	19.00

Pasta and rice

Tagliatelle with hay roasted guinea fowl ragout (1-3-7-12)	19.00
Open blueberry lasagna and lamb (1-3-7-12)	21.00
Wild herb stuffed Ravioli, smoked cream sauce and creeping thyme (1-3-7)	18.00
Risotto with porcini mushroom ragout, taleggio fondue and tarragon (7)	21.00

Secondi

Quail, its jus, mashed potatoes and salad (6-7-9-12)	25.00
Iridea trout, green sauce, almond cream and chard (4-6-7-8)	25.00
Beef short rib, its jus and autumn root vegetable purée (7-8-12)	26.00
Mountain herb flavoured rabbit, its jus and friggitelli peppers (7-12)	24.00

Dessert

Chocolate in different textures (1-7-8)	9.00
Pear tarte tatin with pepper and tonka bean custard (1-3-7)	9.00
Almond, lemon and white strawberry grape (1-3-7-8)	9.00
Mascarpone, figs and anise (1-7)	9.00

Cheeses

6 months “Casera” mountain cheese	8.00
24 months “Storico Ribelle”mountain cheese	12.00
Semuda azienda agricola Debora Albini	8.00
Goat Taleggio	9.00
Mixed cheese plate	14.00

On our farm we produce berries, vegetables, chestnuts, fruit, honey, eggs, oil, fruit jams and vegetables preserves. Depending on availability all of our products are used in the preparation of our dishes. In accordance with the laws governing agriturismo, all raw or certified Top, Igt, Doc products are the Lombardy region. With some exceptions you will find the list of our suppliers here:

Meat

Azienda Agricola Bonacina Fabrizio
Inverigo - Como
Azienda Agricola Vera Capelli
Samolaco - Sondrio

Flour, rice, pasta

Azienda Agricola Treterre
Pianello del Lario - Como
Azienda Agricola Lesca
Langosco - Pavia
Cooperativa Agricola Gino Girolomoni
Isola del Piano - Pesaro Urbino

Cheese

Azienda Agricola Debora Albini
Stazzona - Como
Azienda Agricola Roberto Santus
Ardenno - Valtellina
Azienda Agricola San Martino
San Siro - Como

Nuts, seeds, beans

Azienda Agricola Lesca
Langosco - Pavia
Cooperativa Agricola Gino Girolomoni
Isola del Piano - Pesaro Urbino
Amendolara Società agricola
Palo del Colle - Bari

Olive oil

Azienda Agricola Treterre
Pianello del Lario - Como
Azienda Agricola Di Sciascio