Benvenuti all’Osteria Treterre
Menu



Italiano

Aperitivi e Cocktails

Bttr n.1 Bitter analcolico italiano, soda	10.00
L'Altro Spritz Aperol, prosecco, selz, zenzero fresco, scorza di arancia	12.00
Blueberry Highball Gin Tanqueray, nettare di mirtillo bio, succo di lime	12.00
Campari soda Bitter Campari, selz, scorza di arancia	10.00
Negroni Antica Formula Vermut , gin Tanqueray, bitter Campari	12.00
Milano Torino Antica Formula Vermut, bitter Campari	12.00
Sbagliato Antica Formula Vermut, bitter Campari, prosecco	12.00
Americano Antica Formula Vermut, bitter Campari, soda	12.00
Hugo Prosecco, lime, sciroppo di Sambuco, menta, soda	12.00
Mojito Havana 3 , soda, lime, zucchero di canna bianco , menta fresca	12.00

Gin e Fever Tree Indian tonic

Hendrick's	14.00
Tanqueray Ten	14.00
Tanqueray	14.00
Gin Poli Marconi 46	14.00
Monkey 47	14.00
Rivo	14.00
Tom Time	14.00

Birre

Vetra Pils cl 33		6.50
Erdinger Weiss cl 50		6.50

Vini al bicchiere

Imperiale Lugana Monte Cicogna, Lago di Garda	Trebbiano di lugana, 2024	6.00
Brigante La Costa, Montevecchia	Chardonnay, 2024-2025	6.00
Vigneti della Polisena bio Tosca, Valcalepio	Chardonnay/pinot grigio, 2025	6.00
Le Calderine Angelinetta, Lago di Como	Sauvignon, 2025	6.00
Abbaglio - Rosso di Valtellina Cop.agr.soc il Gabbiano, Valtellina	Nebbiolo, 2024	6.50
Brigante La Costa, Montevecchia	Merlot, 2023	6.50
Perorossino Calatroni, Oltrepò	Barbera/Croatina, 2020	6.50
Rosso del Lupo Tosca, Valcalepio	Merlot/Cabernet, 2024	6.50
Roselario Angelinetta, Lago di Como	Schiava/Marzemino, 2025	6.00

Bibite e succhi

Limonata	Niasca Portofino	5.00
Mandarinata	Niasca Portofino	5.00
Chinotto	Niasca Portofino	5.00
Acqua Tonica		5.00
Coca Cola		5.00
Nettare di mirtillo bio	Treterre	5.00

Spuntini

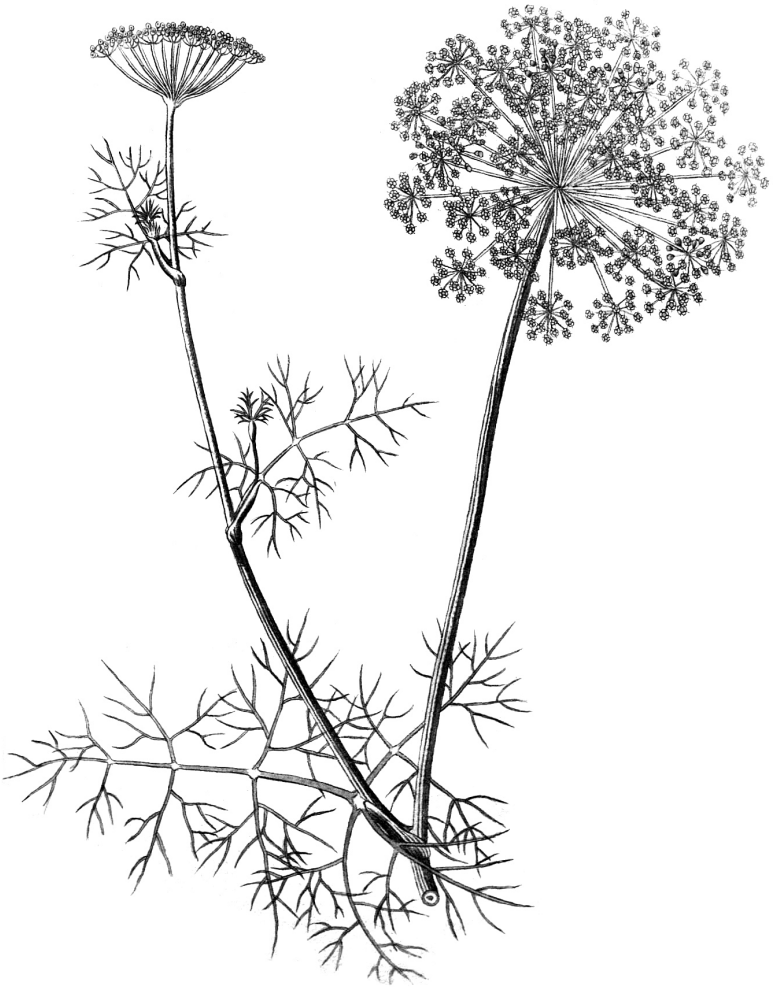
Disponibili presso l'Osteria dal lunedì al venerdì
dalle 14:00 alle 17:00 ; Il Mercoledì dalle 14:00 alle 18:30

Mozzarella, emulsione e tartare di pomodoro rosso e olio al basilico (7)	16.00
Club sandwich, casera, frittata, bacon e insalata (1-3-7)	16.00
Roast beef, salsa verde e senape (3-10)	17.00
Hummus, verdure dell'orto e kefir al fico (7-11)	15.00

Coperto Eur 3.00
Per allergeni chiedere al personale di sala

Italiano

Welcome to Osteria Treterre
Menu



English

Aperitivi and Cocktails

Bttr n.1 Italian non-alcoholic bitter, soda	10.00
L'Altro Spritz Aperol, sparkling wine, selz, fresh ginger, orange zest	12.00
Blueberry Highball Gin Tanqueray, organic blueberry nectar, lime juice	12.00
Campari soda Bitter Campari, selz, orange zest	10.00
Negroni Antica Formula Vermut , gin Tanqueray, bitter Campari	12.00
Milano Torino Antica Formula Vermut, bitter Campari	12.00
Sbagliato Antica Formula Vermut, bitter Campari, sparkling wine	12.00
Americano Antica Formula Vermut, bitter Campari, soda	12.00
Hugo Sparkling wine, lime, elderberry syrup, mint, soda	12.00
Mojito Havana 3 , soda, lime, sugar , fresh mint	12.00

Gin and Fever Tree Indian tonic

Hendrick's	14.00
Tanqueray Ten	14.00
Tanqueray	14.00
Gin Poli Marconi 46	14.00
Monkey 47	14.00
Rivo	14.00
Tom Time	14.00

Beers

Vetra Pils cl 33		6.50
Erdinger Weiss cl 50		6.50

Glass of wine

Imperiale Lugana Monte Cicogna, Lago di Garda	Trebbiano di lugana, 2024	6.00
Brigante La Costa, Montevecchia	Chardonnay, 2024-2025	6.00
Vigneti della Polisena bio Tosca, Valcalepio	Chardonnay/pinot grigio, 2025	6.00
Le Calderine Angelinetta, Lago di Como	Sauvignon, 2025	6.00
Abbaglio - Rosso di Valtellina Cop.agr.soc il Gabbiano, Valtellina	Nebbiolo, 2024	6.50
Brigante La Costa, Montevecchia	Merlot, 2023	6.50
Perorossino Calatroni, Oltrepò	Barbera/Croatina, 2020	6.50
Rosso del Lupo Tosca, Valcalepio	Merlot/Cabernet, 2024	6.50
Roselario Angelinetta, Lago di Como	Schiava/Marzemino, 2025	6.00

Soft drinks and juice

Limonata	Niasca Portofino	5.00
Mandarinata	Niasca Portofino	5.00
Chinotto	Niasca Portofino	5.00
Tonic Water		5.00
Coca Cola		5.00
Nettare di mirtillo bio	Treterre	5.00

Snacks

Available at the Osteria from Monday to Friday
from 14:00 to 17:00; On Wednesday from 14:00 to 18:30.

Mozzarella, red tomato emulsion and tartare, basil oil (7)	16.00
Club sandwich , Casera cheese, bacon, omelette and salad (1-3-7)	16.00
Roast beef, green sauce and mustard (3-10)	17.00
Hummus, homegrown vegetables and fig kefir (7-11)	15.00

Service Eur 3.00
In case of any allergies please ask for the detailed list of ingredients