

Osteria a Le Due Spade

seit 1545



Unsere Empfehlungen

Auswahl an Wurstspezialitäten mit eingelegtem Gemüse
(Giardiniera)

4 Sorten € 16 | 7 Sorten € 26

Käseauswahl mit Chutney und Honig

4 Sorten € 16 | 7 Sorten € 26

Variationen von der Stopfleber (Foie Gras) € 38

Austern € 5 / Stück

Fisch- Crudité (Nur auf Vorbestellung)

“Small” € 55 | “Large” € 90

Das Neue Regionalmenü (Menu del Territorio)

Antipasto | Kartoffel-Rösti mit geschmolzenem Casolet-Raclette, Carne Salada-
Carpaccio und Urkohl

Erster Gang | Canederlotti (Traditionelle Trentiner Brotknödel)

Hauptgang | Schweinebauch (CBT) mit Rosmarin-Bergkartoffeln und knusprigen
Zwiebeln

Dessert | Apfelstrudel mit Vanilleeis

Komplettes Menü pro Gast € 65 (Getränke nicht inbegriffen) — Gedeck € 4,50

À-la-carte-Menü



Vorspeisen

Kartoffel-Rösti mit geschmolzenem Casolet-Raclette, Carne Salada-Carpaccio und Urkohl — € 20

Vitello Tonnato (Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce) — € 20

Sepia auf Erbsencreme mit Tomatencrumble und Tinten-Mayonnaise — € 20

Panzanella (Traditioneller toskanischer Brotsalat mit Eiertomaten, Gurken und Basilikum) — € 18

Erste Gänge

Canederlotti (Traditionelle Trentiner Brotknödel) — € 20

Kartoffelgnocchi aus Storo-Maismehl mit Auberginen, Pastrami und Orangenzen — € 22

Hausgemachte Tagliolini mit Wacholderaroma, schwarzen Oliven, Tomaten-Coulis und geräucherter Alpenforelle — € 22

Brennnessel-Risotto mit cremigem Brenta-Käse — € 18

Hauptgänge

Schweinebauch (CBT) mit Rosmarin-Bergkartoffeln und knusprigen Zwiebeln — € 24

Gegrilltes Lombatello (Herzzapfen) mit Porto-Reduktion und Gartengemüse — € 26

Thunfisch im Petersilien-Panko-Mantel mit gegrillter Zitrus-Endivie — € 28

Spitzkohl-Rouladen — € 22

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis — € 10

Mousse von Saisonfrüchten — € 10

Zitronenmousse mit Minzgelée — € 10

Tiramisù — € 10

Unsere Menüauswahl



Fleisch Menü

Vorspeise | Vitello Tonnato (Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce)

Erster Gang | Kartoffelgnocchi aus Storo-Maismehl mit Auberginen, Pastrami und Orangenzenen

Hauptgang | Gegrilltes Lombatello (Herzzapfen) mit Porto-Reduktion und Gartengemüse

Dessert | Mousse von Saisonfrüchten

Komplettes Menü pro Gast € 75 (Getränke nicht inbegriffen) — Gedeck € 4,50

Fisch Menü

Vorspeise | Sepia auf Erbsencreme mit Tomatencrumble und Tinten-Mayonnaise

Erster Gang | Hausgemachte Tagliolini mit Wacholderaroma, schwarzen Oliven, Tomaten-Coulis und geräucherter Alpenforelle

Hauptgang | Thunfisch im Petersilien-Panko-Mantel mit gegrillter Zitrus-Endivie

Dessert | Zitronenmousse mit Minzgelée

Komplettes Menü pro Gast € 78 (Getränke nicht inbegriffen) — Gedeck € 4,50

Vegetarisches Menü

Vorspeise | Panzanella (Traditioneller toskanischer Brotsalat mit Eiertomaten, Gurken und Basilikum)

Erster Gang | Brennessel-Risotto mit cremigem Brenta-Käse

Hauptgang | Spitzkohl-Rouladen

Dessert | Tiramisù

Komplettes Menü pro Gast € 65 (Getränke nicht inbegriffen) — Gedeck € 4,50



Öffnungszeiten | Montag: 19:00 – 22:00 Uhr | Dienstag bis Samstag: 12:00 – 14:00 Uhr & 19:00 – 22:00 Uhr | Sonntag: Geschlossen

Osteria a Le Due Spade | Via Don Arcangelo Rizzi, 11 – 38122 Trento | Tel. +39 0461 234343