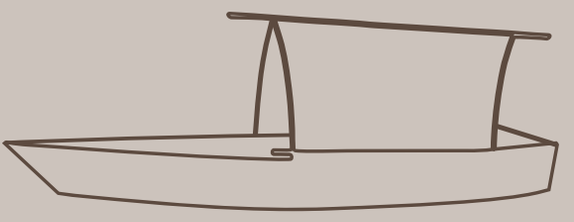
OSTERIA del Triass

RISTORANTE - PIZZERIA

Barca caratteristica del Lago Maggiore "Tri ass" usata nei tempi più antichi per la pesca ed i trasporti. Un telo caratteristico permetteva una navigazione confortevole sia con il sole che con la pioggia. Protagonista nel '700 del salvataggio della regina Isabella di Spagna che concederà per riconoscenza l'uso civico della pesca agli abitanti di Angera.



Menù Digitale

osteriadeltriass

Osteria del Triass

www.osteriadeltriass.it

OSTERIA del Triass
RISTORANTE - PIZZERIA

Antipasti di Mare

Tartare di tonno con cipolla rossa di Tropea e capperi, al profumo di curry **€ 16,50**
Tuna tartare with Tropea red onion, capers and curry flavour
5, 9, 12

Tortino di baccalà con crema di patate e olive taggiasche **€ 15,00**
Codfish cake with potatoes cream and olives
1, 5, 13

Insalata tiepida di mare **€ 14,00**
Warm sea salad
4, 5, 8

Salmone da noi leggermente affumicato con maionese alle mele e cipolla rossa di Tropea **€ 15,00**
Lightly smoked salmon with apple and red onion mayonnaise
5, 9, 14

Impepata di cozze **€ 13,00**
Steamed peppered mussels
4

Composizione di polpo e seppie con patate e cannellini all'extra vergine ligure **€ 15,00**
Little cake of squid and cuttlefish served with potatoes and beans
4, 5, 13

Tartare di branzino con mango e citronette all'arancia e menta **€ 14,00**
Seabass tartare with mango and lime and mint
5

Antipasti di Terra

Parmigiana di melanzana rivisitata con stracciatella di bufala, pomodorini secchi e olio al basilico **€ 14,00**
Eggplant parmigiana with buffalo stracciatella (cheese), confit cherry tomatoes and basil oil
3

Tonno di coniglio (specialità piemontese) con zucchine e passata di carote **€ 14,00**
Rabbit tuna (typical piedmontese meat starter) with zucchini and carrot cream
3, 12

Carpaccio di Fassone Piemontese **€ 14,00**
Piedmontese fassona beef carpaccio
13

Primi di Pesce

Ravioli fatti a mano al ripieno di luccio con salsa allo zafferano **€ 16,50**
Handmade ravioli filled with pike (lake fish), served with saffron sauce
1, 2, 3, 5, 9, 12, 13, 14

Spaghetti alla chitarra con tartare di gamberi rossi Sicilia, datterini e stracciatella **€ 17,00**
Spaghetti alla chitarra with Sicilian red pawn tartare, cherry tomatoes and stracciatella cheese
3, 8, 9, 14

Calamarata di pasta con gamberi, calamaretti e zucchine **€ 15,00**
Calamarata (short type of pasta) with shrimps, little squids and zucchini sauce
8, 9, 5

Linguine di Gragnano alla brezza marina *(scoglio - piatto unico)* **€ 21,00**
Gragnano's linguine (pasta) in a sea breeze sauce (seafood pasta)
9, 5, 4, 8, 10

OSTERIA del Triass
RISTORANTE - PIZZERIA

Primi di Terra

Paccheri selezionati con salsiccia, melanzane, pomodorini confit e ricotta al caglio vegetale (selez. Luigi Guffanti) **€ 14,50**
Selected Paccheri pasta with sausage, eggplant, confit cherry tomatoes and vegetable-rennet ricotta (Luigi Guffanti selection)
9, 14

Riso Carnaroli mantecato alla robiola di Roccaverano con pesto di zucchine e speck croccante **€ 16,00**
Carnaroli Risotto with robiola di Roccaverano cheese, zucchini pesto and crispy speck
3, 9

Lasagne al ragù di Fassone **€ 12,50**
Lasagne with Fassone's bolognaise sauce
9, 3, 14, 13

Secondi di Mare

Tagliata di tonno rosso con songino e aceto balsamico caramellato **€ 23,00**
Red tuna cut with caramelized balsamic vinegar on songino green salad bed
5

Filetto di orata con gamberi, patate e olive **€ 22,00**
Sea bream fillet with prawns, potatoes and olives
4, 5, 9, 8

Seppia alla griglia con pomodori, patate e melanzane **€ 19,50**
Grilled cuttlefish with tomato, potatoes and eggplant
5

Gamberoni croccanti avvolti nel guanciale con crema di zucca **€ 18,00**
Crunchy prawns with pork and pumpkin cream
8, 13

Coccio di pesce (piatto unico: cozze, vongole, gamberi, gamberone, orata, seppie) **€ 27,00**
Coccio: Mussels, clams, shrimps, prawns cuttlefishes and seabream stewed all togheter in a fantastic tomato soup
4, 5, 8, 10, 13

Fritto misto di mare **€ 17,00**
Fried mix of prawns and squids
1, 9, 4, 8, 5

Secondi di Terra

Vitello cotto al punto rosa, salsa tonnata della tradizione piemontese **€ 17,50**
Vitello tonnato alla piemontese (veal with tuna-caper sauce)
3, 11, 14

Tartare di manzo con maionese all'anduja, spinacino e stracciatella di bufala **€ 18,00**
Beef tartare with anduja mayonnaise, baby spinach and Stracciatella di bufala (cheese)
3, 13

Filetto di manzo alla piastra con patate al forno **€ 23,00**
Tenderloin with roast potatoes
1, 3

Tagliata di Fassone Piemontese all'aceto balsamico su letto di rucola **€ 18,00**
Beef cut of Fassone Piedmontese with balsamic vinegar served on a bed of rocket salad
13

OSTERIA del Triass
RISTORANTE - PIZZERIA

Insalatone

Ateniese
(pomodori, peperoni, cipolle, cetrioli, feta, olive nere, senape) **€ 13,00**
(cherry tomatoes, peppers, onions, cucumbers, feta cheese, black olives, mustard)
3, 11, 13

Camargue
(insalata verde, pomodori, carote, formaggio, acciughe, uova, olive nere) **€ 13,00**
(green salad, cherry tomatoes, carrots, cheese, anchovies, eggs, black olives)
13, 14

Antigua
(insalata verde, pomodori, gamberi, maionese) **€ 15,00**
(green salad, tomatoes, shrimp, mayonnaise)
8, 14, 3, 1

Metropolis
(rucola, pomodori, tonno, mozzarella, prosciutto cotto) **€ 13,00**
(rocket, tomatoes, tuna, mozzarella, ham)
3, 13

Triass
(insalata verde, peperoni, mozzarella, tonno, cipolla) **€ 13,00**
(green salad, peppers, mozzarella, tuna, onion)
3, 13

Formaggi

Selezione di formaggi Luigi Guffanti **€ 13,00**
Cheese selection from Luigi Guffanti
3, 13

Contorni

Verdure alla griglia **€ 6,00**
Grilled vegetables

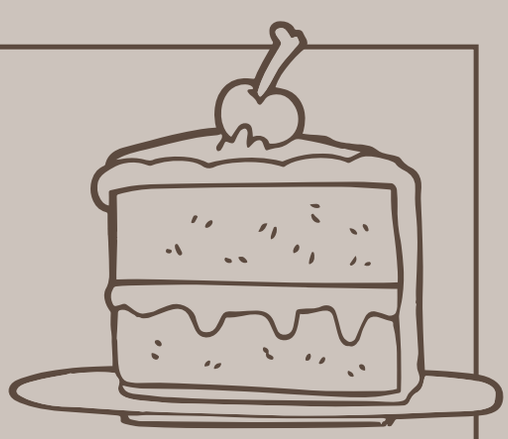
Patate al forno **€ 5,00**
Roast potatoes

Patatine fritte **€ 5,00**
French fries
9

Non lasciarti Sfuggire

I NOSTRI DOLCI fatti in casa

Chiedi al nostro Staff



Pizze Rosse

OSTERIA del Triass
RISTORANTE - PIZZERIA

Marinara (pomodoro, aglio, origano) € 7,00
(tomato sauce, garlic, oregano)
9, 13

Margherita (pomodoro, mozzarella) € 7,50
(tomato sauce, mozzarella)
9, 13, 3

Siciliana (pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano) € 9,00
(tomato sauce, anchovies, capers, olives, oregano)
9, 13, 5

Romana (pomodoro, mozzarella acciughe, capperi, olive, origano) € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano)
9, 13, 3, 5

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano)
9, 13, 3, 5

Nostra Napoli (pom., mozz. di bufala, pomodorini, acciughe del Mar Cantabrico, basilico) € 13,50
(tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, basil)
9, 13

Bufala e basilico (pomodoro,mozz. di bufala, basilico) € 10,50
(tomato sauce, mozzarella bufala, basil)
9, 13, 3, 13, 5

Pugliese (pomodoro, mozz. cipolle) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, onions)
9, 13, 3

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive) € 11,00
(tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives)
9, 13, 3

Capricciosa (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, acciughe) € 11,00
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichockes, olives, anchovies)
9, 13, 3, 5

Quattro formaggi (pomodoro, mozz., formaggi misti) € 11,00
(tomato sauce, mozzarella, mixed cheeses)
9, 13, 3

Verdure (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni) € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers)
9, 13, 3

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzane) € 11,00
(tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, eggplants)
9, 13, 3

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, ham)
9, 13, 3

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, funghi) € 10,50
(tomato sauce, mozz., ham, mushrooms)
9, 13, 3

Cotto e ricotta (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, ricotta) € 10,00
(tomato sauce, mozz., ham, ricotta cheese)
9, 13, 3

Cotto e scamorza (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, scamorza) € 10,00
(tomato sauce, mozz., ham, scamorza cheese)
9, 13, 3

Wurstel (pomodoro, mozz., wurstel) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, wurstel)
9, 13, 3

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami)
9, 13, 3

Funghi (pomodoro, mozz., funghi) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms)
9, 13, 3

Salsiccia (pomodoro, mozz., salsiccia) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella, sausage)
9, 13, 3

Salsiccia e friarielli (pomodoro, mozz., salsiccia, friarielli) € 10,50
(tomato sauce, mozzarella, sausage, friarielli)
9, 13, 3

Salsiccia e cipolle (pomodoro, mozz., salsiccia, cipolle) € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, sausage, onions)
9, 13, 3

La pizza con la nostra insalata di mare € 17,00
(Pizza with our seafood)
9, 13, 3, 4, 8, 5

Burratina (pomodoro, tonno, rucola, pomodorini freschi, burrata) € 12,50
(tomato sauce, tuna, rocket, cherry tomatoes, burrata cheese)
9, 13, 3

Gorgonzola (pomodoro, mozzarella, gorgonzola) € 9,00
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese)
9, 13, 3

OSTERIA del Triass
RISTORANTE - PIZZERIA

Pizze Rosse

Zola e radicchio (pomodoro, mozz., gorgonzola, radicchio) **€ 10,00**
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, radicchio salad)
9, 13, 3

Novarese (pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola) **€ 11,00**
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese)
9, 13, 3

Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno) **€ 9,00**
(tomato sauce, mozzarella, tuna)
9, 13, 3, 5

Tonno e cipolle (pomodoro, mozz., tonno, cipolle) **€ 9,50**
(tomato sauce, mozzarella, tuna, onions)
9, 13, 3, 5

Tonnata (pomodoro, mozzarella, tonno, ricotta) **€ 10,50**
(tomato sauce, mozzarella, tuna, ricotta cheese)
9, 13, 3, 5

Groppera (pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana, rucola) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, bresaola, parmesan cheese, rocket)
9, 13, 3

Rustica (pomodoro, mozz., prosc. cotto, gorgonzola, cipolle) **€ 11,00**
(tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola cheese, onions)
9, 13, 3

Mottarone (pomodoro, mozz., funghi porcini, scaglie di grana, rucola) **€ 11,50**
(tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan cheese, rocket)
9, 13, 3

Fruch (pomodoro, mozz., scamorza, pancetta, radicchio) **€ 11,50**
(tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, bacon, radicchio salad)
9, 13, 3

Susanna (pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, prosc. crudo, scaglie di grana) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, parmesan cheese)
9, 13, 3

Canavesana (pomodoro, mozzarella, stracchino, prosc. crudo, basilico) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, Parma ham, basil)
9, 13, 3

Parma (pomodoro, mozz., pomodoro fresco, prosciutto crudo, brie) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, brie cheese)
9, 13, 3

Miky (pomodoro, mozz. di bufala, pomodorini freschi, rucola, scaglie di grana) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese)
9, 13, 3

Vigezzina (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, taleggio, rucola) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, taleggio cheese, rocket)
9, 13, 3

Valdostana (pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto cotto, porcini) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, ham, porcini mushrooms)
9, 13, 3

Special (pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, funghi) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, scamorza cheese, mushrooms)
9, 13, 3

Tirolese (pomodoro, mozz., brie, speck) **€ 11,00**
(tomato sauce, mozzarella, brie cheese, speck)
9, 13, 3

Gina (pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti, rucola) **€ 12,00**
(tomato sauce, mozzarella, tuna, shrimps, rocket)
9, 13, 3, 8, 5

Borromea (pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola) **€ 11,50**
(tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket)
9, 13, 3, 8

Canadese (pomodoro, mozz., salmone affumicato, gamberetti, rucola) **€ 13,50**
(tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, shrimps, rocket)
9, 13, 3, 8, 5

Pizze Bianche

Ti Pesto (pesto, mozzarella di bufala, patate bollite, basilico) **€ 11,50**
(pesto sauce, mozzarella bufala, boiled potatoes, basil)
9, 3, 2

Cinque Terre (pesto, mozzarella, stracchino, pomodorini freschi, basilico) **€ 11,00**
(pesto sauce, mozzarella, stracchino cheese, cherry tomatoes, basil)
9, 3, 2

Prosciutto e friarielli (mozzarella, prosciutto cotto, scamorza, friarielli) **€ 10,00**
(mozzarella, ham, scamorza cheese, friarielli)
9, 3, 13

Pizze Bianche

Gargano (mozz., burrata, melanzane, pomodorini, basilico) **€ 12,50**
(mozzarella, burrata cheese, eggleplants, cherry tomatoes, basil)
9, 3

Caprese (mozz. di bufala, pomodorini freschi, olive, capperi) **€ 11,50**
(mozzarella bufala, cherry tomatoes, olives, capers)
9, 3, 13

Fume (mozzarella, scamorza, pancetta, wurstel) **€ 11,00**
(mozzarella, scamorza cheese, wurstel, bacon)
9, 3, 13

Mido (mozzarella di bufala, melanzane, zucchine, peperoni, acciughe) **€ 13,00**
(mozzarella bufala, eggleplants, courgetters, peppers, anchovies)
9, 3, 13, 5

Contadino (mozzarella, brie, pere) **€ 10,00**
(mozzarella, brie cheese, pears)
9, 3

Porcinella (mozzarella, porcini, pomodorini freschi, scaglie di grana) **€ 11,00**
(mozzarella, porcini mushrooms, cherry tomatoes, parmesan cheese)
9, 3, 13

Recco (mozzarella, stracchino, rucola, pomodorini freschi) **€ 10,00**
(mozzarella, stracchino cheese, rocket, cherry tomatoes)
9, 3

Erika (mozzarella, brie, panna, speck) **€ 10,00**
(mozzarella cheese, brie cheese, cream, speck)
9, 3

Trevigiana (mozzarella, stracchino, radicchio, speck) **€ 11,00**
(mozzarella, stracchino cheese, radicchio salad, speck)
9, 3

Mediterranea (mozzarella, tonno, pomodorini, olive taggiasche, basilico) **€ 10,00**
(mozzarella, tuna, cherry tomatoes, olives, basil)
9, 3, 5, 13

Mare e monti (mozzarella, gamberetti, funghi, olive, rucola) **€ 12,00**
(mozzarella, shrimps, mushrooms, olives, rocket)
9, 3, 13, 8, 5

Salmone (mozzarella, salmone affumicato, capperi) **€ 13,50**
(mozzarella, smoked salmon, capers)
9, 3, 5

Salmone e brie (mozzarella, salmone affumicato, brie) **€ 13,50**
(mozzarella, smoked salmon, brie cheese)
9, 3, 5

Cornicelli

OSTERIA del Triass
RISTORANTE - PIZZERIA

Ciruzzo (scamorza affumicata, friarielli, salsiccia) **€ 10,00**
(scamorza cheese, friarielli, sausage)
9, 3, 13

Lucarello (pomodoro, mozzarella, fontina, prosc. crudo, grana, rucola) **€ 11,00**
(tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, Parma ham, parmesan cheese, rocket)
9, 13, 3

Calzoni

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto) **€ 10,00**
(tomato sauce, mozzarella, ham)
9, 13, 3

Farcito (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, carciofini, funghi) **€ 11,00**
(tomato sauce, mozzarella, ham, artichockes, mushrooms)
9, 13, 3

Ai formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) **€ 11,00**
(tomato sauce, mozzarella, mixed cheese)
9, 13, 3

Bermuda (pomodoro, scamorza, salsiccia, friarielli, mozz. di bufala, pomodorini, basilico) **€ 12,50**
(tomato sauce, scamorza cheese, sausage, friarielli, mozzarella bufala, cherry tomatoes, basil)
9, 13, 3

Focacce

Focaccia CANTABRICA (mozzarella di bufala, peperoni, acciughe del Mar Cantabrico) **€ 13,50**
(mozzarella bufala, peppers, Cantabrian anchovies)
9, 3

Focaccia PRIMAVERA (mozzarella di bufala, rucola, pomodorini freschi) **€ 10,00**
(mozzarella bufala, rocket, cherry tomatoes)
9, 3

Focaccia ORIGANO **€ 5,00**
(Focaccia with oregano)
9

Focaccia AGLIO **€ 5,00**
(Focaccia with garlic)
9

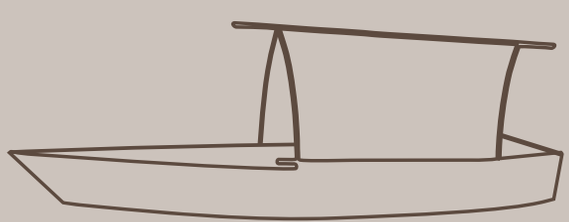
Coperto, Servizio **€ 2,50**
Service

Bibite

OSTERIA del Triass
RISTORANTE - PIZZERIA

Acqua minerale Naturale o Gassata microfiltrata *Sparkling or Still microfiltered water*		€ 2,50
CocaCola alla Spina *Draft Coke*	piccola	€ 3,50
	media	€ 5,50
Bibite in Lattina *Soft drinks in cans*		€ 4,00
Birra chiara alla Spina *Draft Beer* *9*	piccola	€ 4,00
	media	€ 6,00
Birra rossa alla Spina *Draft red Beer* *9*	piccola	€ 4,50
	media	€ 7,00
Birre in bottiglia *Bottled Beer* *9*		€ 6,50
Vino bianco o rosso della casa 0,25l *Red or White house wine 0,25l*		€ 5,00
Vino bianco o rosso della casa 0,5l *Red or White house wine 0,50l*		€ 8,50
Vino bianco o rosso della casa 1,0l *Red or White house wine 1,0l*		€ 14,50

Comincia con uno SPRITZ
Start with a Spritz



El diseva el Balestrer,
e anch mi sont del sò parer,
che no gh'è per l'allegria
on loeugh mej dell'ostaria.

L'ostaria propri fada
a penel per vess lodada,
la reginna di ostarij,
ver model di polizij,
l'ostaria del coeur content
questa l'è dove semm dent!

CARLO PORTA

Nelle giornate di alta affluenza, al fine di garantire un servizio adeguato a tutti i nostri clienti, non si effettuano conti separati. Si ringrazia la gentile clientela per la comprensione.
On busy days it is not possible to have split bills. We apologize.

Allergeni

ARACHIDI E DERIVATI - 1
FRUTTA A GUSCIO - 2
LATTE E DERIVATI - 3
MOLLUSCHI - 4
PESCE - 5
SESAMO - 6
SOIA - 7
CROSTACEI - 8
GLUTINE - 9
LUPINI - 10
SENAPE - 11
SEDANO - 12
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13
UOVA E DERIVATI - 14

*Allergeni: un nostro Responsabile incaricato è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o info aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.
**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti, secondo la reperibilità del mercato, in ottemperanza alla legge CE 852/04 e Reg. CE 853/04.