

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.



Antipasti di Mare

- Zuppetta di moscardini e seppie con purè di ceci e crostoni di pane** € 15,00
Baby octopus and cuttlefish soup with chickpea puree and croutons
 9, 5, 12, 8
- Tortino di baccalà con crema di patate e olive taggiasche** € 14,00
Codfish cake with potatoes cream and olives
 1, 5, 13
- Insalata tiepida di mare** € 13,00
Warm sea salad
 4, 5, 8
- Impepata di cozze** € 13,00
Steamed peppered mussels
 4
- Composizione di polpo e seppie con patate e cannellini all'extra vergine ligure** € 13,50
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
- Tartare di tonno e gambero rosso Sicilia con cipolla rossa di Tropea e capperi al profumo di curry** € 16,50
Tuna and red sicilian shellfish tartare with Tropea red onion, capers and curry flavour
 2, 5, 8

Antipasti di Terra

- Sfornato di funghi porcini con leggera fonduta di toma d'alpeggio** € 14,00
Porcini mushrooms flan with toma (cheese) fondue
 9, 14, 3
- Uovo poché con vichyssoise (vellutata a base di patate, porri e cipolle) alla zucca e salvia fritta** € 12,50
Poached egg with pumpkin vichyssoise (cream of potatoes, leeks and onions) and fried sage
 14, 3
- Carpaccio di Fassone Piemontese** € 13,00
Piedmontese fassona beef carpaccio
 13

Primi di Mare

- Tagliolini 30 tuorli fatti a mano con ragù di scorfano e gremolada** € 15,00
Homemade tagliolini (pasta) with red fish ragout
 14, 5, 9
- Calamarata di pasta con gamberi, calamaretti e zucchine** € 14,00
Calamarata (short type of pasta) with shrimps, little squids and zucchini sauce
 8, 9, 5
- Linguine di Gragnano alla brezza marina (scoglio - piatto unico)** € 20,00
Gragnano's linguine (pasta) in a sea breeze sauce (seafood pasta)
 9, 5, 4, 8

Primi di Terra

- Ravioli fatti a mano al ripieno di coniglio con sugo alla cacciatora** € 16,00
Homemade ravioli filled with rabbit with a cacciatore sauce
1, 2, 3, 7, 9, 12, 13, 14
- Pizzoccheri valtellinesi in versione delicata** € 14,00
Pizzoccheri (buckwheat flour pasta) with potatoes, cabbage and Bitto cheese
9, 3
- Riso Carnaroli mantecato al Bettelmatt con porri e castagne** € 14,50
Bettelmatt cheese creamed rice with leeks and chestnuts
3, 2
- Lasagne al ragù di Fassone** € 11,50
Lasagne with Fassone's bolognese sauce
9, 3, 14, 13

Secondi di Mare

- Spiedone di pesce Triass con salsa al basilico** € 21,00
Fish skewer with basil sauce
5, 8
- Tajine di branzino con verdure** € 18,50
Sea bass tajine with vegetables
5, 13
- Tagliata di tonno rosso con songino e aceto balsamico caramellato** € 20,00
Red tuna cut with caramelized balsamic vinegar on songino green salad bed
5, 13
- Gamberoni croccanti avvolti nel guanciale con crema di zucca** € 17,00
Crunchy prawns with pork and pumpkin cream
8, 13
- Filetto di orata con patate e funghi porcini** € 21,00
Sea bream with potatoes and porcini mushrooms
9, 5
- Coccio di pesce (piatto unico: cozze, vongole, fasolari, gamberi, gamberone, orata, seppie)** € 26,00
Coccio: Mussels, clams, cockles, shrimps, prawns cuttlefishes and seabream stewed all together in a fantastic tomato soup
4, 5, 8, 13
- Fritto misto di mare** € 17,00
Fried mix of prawns and squids
1, 9, 4, 8, 5

Secondi di Terra

- Guancetta brasata al Gattinara con funghi porcini** € 18,50
Gattinara red wine braised beef with porcini mushrooms
9, 12, 13
- Tartare di manzo con maionese all' anduja, spinacino e stracciatella di bufala** € 17,00
Beef tartare with anduja mayonnaise, baby spinach and Stracciatella di bufala (cheese)
3, 13
- Filetto di manzo alla piastra con patate al forno** € 21,00
Tenderloin with roast potatoes
1, 3
- Tagliata di Fassone Piemontese all'aceto balsamico su letto di rucola** € 17,00
Beef cut of Fassone Piedmontese with balsamic vinegar served on a bed of rocket salad
13

Insalatone

- Ateniese**
(pomodori, peperoni, cipolle, cetrioli, feta, olive nere, senape)
(cherry tomatoes, peppers, onions, cucumbers, feta cheese, black olives, mustard)
3, 11, 13 € 12,00
- Camargue**
(insalata verde, pomodori, carote, formaggio, acciughe, uova, olive nere)
(green salad, cherry tomatoes, carrots, cheese, anchovies, eggs, black olives)
13, 14 € 12,00
- Antigua**
(insalata verde, pomodori, gamberi, maionese)
(green salad, tomatoes, shrimp, mayonnaise)
8, 14, 3, 1 € 14,00
- Metropolis**
(rucola, pomodori, tonno, mozzarella, prosciutto cotto)
(rocket, tomatoes, tuna, mozzarella, ham)
3, 13 € 12,00
- Triass**
(insalata verde, peperoni, mozzarella, tonno, cipolla)
(green salad, peppers, mozzarella, tuna, onion)
3, 13 € 12,00

Formaggi

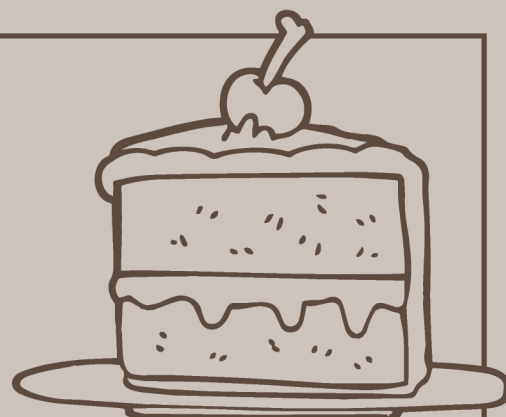
- Selezione di formaggi Luigi Guffanti** € 12,50
Cheese selection from Luigi Guffanti
3, 13

Contorni

- Verdure alla griglia** € 6,00
Grilled vegetables
- Patate al forno** € 4,50
Roast potatoes
- Patatine fritte** € 5,00
French fries
9

Non lasciarti Sfuggire
I NOSTRI DOLCI
fatti in casa

Chiedi al nostro Staff



Pizze Rosse

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) € 8,50
(tomato sauce, anchovies, capers, olives, oregano)
9, 13, 5

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

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 8,50
(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) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella bufala, basil)
9, 13, 3, 13, 5

Pugliese (pomodoro, mozz. cipolle) € 8,00
(tomato sauce, mozzarella, onions)
9, 13, 3

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives)
9, 13, 3

Capricciosa (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, acciughe) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies)
9, 13, 3, 5

Quattro formaggi (pomodoro, mozz., formaggi misti) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella, mixed cheeses)
9, 13, 3

Verdure (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers)
9, 13, 3

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzane) € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, eggplants)
9, 13, 3

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 8,50
(tomato sauce, mozzarella, ham)
9, 13, 3

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

Cotto e ricotta (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, ricotta) € 9,50
(tomato sauce, mozz., ham, ricotta cheese)
9, 13, 3

Cotto e scamorza (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, scamorza) € 9,50
(tomato sauce, mozz., ham, scamorza cheese)
9, 13, 3

Wurstel (pomodoro, mozz., wurstel) € 8,50
(tomato sauce, mozzarella, wurstel)
9, 13, 3

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 8,50
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami)
9, 13, 3

Funghi (pomodoro, mozz., funghi) € 8,50
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms)
9, 13, 3

Salsiccia (pomodoro, mozz., salsiccia) € 8,50
(tomato sauce, mozzarella, sausage)
9, 13, 3

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

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

La pizza con la nostra insalata di mare € 15,00
(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) € 8,50
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese)
9, 13, 3

Pizze Rosse

Zola e radicchio (pomodoro, mozz., gorgonzola, radicchio) € 9,50

(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, radicchio salad)

9, 13, 3

Novarese (pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola) € 9,50

(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese)

9, 13, 3

Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno) € 8,50

(tomato sauce, mozzarella, tuna)

9, 13, 3, 5

Tonno e cipolle (pomodoro, mozz., tonno, cipolle) € 9,00

(tomato sauce, mozzarella, tuna, onions)

9, 13, 3, 5

Tonnata (pomodoro, mozzarella, tonno, ricotta) € 9,50

(tomato sauce, mozzarella, tuna, ricotta cheese)

9, 13, 3, 5

Groppera (pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana, rucola) € 11,50

(tomato sauce, mozzarella, bresaola, parmesan cheese, rocket)

9, 13, 3

Rustica (pomodoro, mozz., prosc. cotto, gorgonzola, cipolle) € 10,00

(tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola cheese, onions)

9, 13, 3

Mottarone (pomodoro, mozz., funghi porcini, scaglie di grana, rucola) € 10,50

(tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan cheese, rocket)

9, 13, 3

Fruch (pomodoro, mozz., scamorza, pancetta, radicchio) € 10,00

(tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, bacon, radicchio salad)

9, 13, 3

Susanna (pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, prosc. crudo, scaglie di grana) € 10,00

(tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, parmesan cheese)

9, 13, 3

Canavesana (pomodoro, mozzarella, stracchino, prosc. crudo, basilico) € 10,00

(tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, Parma ham, basil)

9, 13, 3

Parma (pomodoro, mozz., pomodoro fresco, prosciutto crudo, brie) € 10,00

(tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, brie cheese)

9, 13, 3

Miky (pomodoro, mozz. di bufala, pomodorini freschi, rucola, scaglie di grana) € 10,50

(tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese)

9, 13, 3

Vigezzina (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, taleggio, rucola) € 10,50

(tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, taleggio cheese, rocket)

9, 13, 3

Valdostana (pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto cotto, porcini) € 11,00

(tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, ham, porcini mushrooms)

9, 13, 3

Special (pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, funghi) € 10,50

(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, scamorza cheese, mushrooms)

9, 13, 3

Tirolese (pomodoro, mozz., brie, speck) € 10,00

(tomato sauce, mozzarella, brie cheese, speck)

9, 13, 3

Gina (pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti, rucola) € 10,50

(tomato sauce, mozzarella, tuna, shrimps, rocket)

9, 13, 3, 8, 5

Borromea (pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola) € 10,50

(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) € 9,50

(mozzarella, ham, scamorza cheese, friarielli)

9, 3, 13

Pizze Bianche

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

Caprese (mozz. di bufala, pomodorini freschi, olive, capperi) € 10,50
(mozzarella bufala, cherry tomatoes, olives, capers)
9, 3, 13

Fume (mozzarella, scamorza, pancetta, wurstel) € 9,50
(mozzarella, scamorza cheese, wurstel, bacon)
9, 3, 13

Mido (mozzarella di bufala, melanzane, zucchine, peperoni, acciughe) € 12,50
(mozzarella bufala, eggplants, courgetters, peppers, anchovies)
9, 3, 13, 5

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

Porcinella (mozzarella, porcini, pomodorini freschi, scaglie di grana) € 10,50
(mozzarella, porcini mushrooms, cherry tomatoes, parmesan cheese)
9, 3, 13

Recco (mozzarella, stracchino, rucola, pomodorini freschi) € 9,50
(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) € 10,00
(mozzarella, stracchino cheese, radicchio salad, speck)
9, 3

Mediterranea (mozzarella, tonno, pomodorini, olive taggiasche, basilico) € 9,50
(mozzarella, tuna, cherry tomatoes, olives, basil)
9, 3, 5, 13

Mare e monti (mozzarella, gamberetti, funghi, olive, rucola) € 10,50
(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

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

Lucarello (pomodoro, mozzarella, fontina, prosc. crudo, grana, rucola) € 10,00
(tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, Parma ham, parmesan cheese, rocket)
9, 13, 3

Calzoni

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella, ham)
9, 13, 3

Farcito (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, carciofini, funghi) € 9,50
(tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms)
9, 13, 3

Ai formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) € 9,50
(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) € 9,50
(mozzarella bufala, rocket, cherry tomatoes)
9, 3

Focaccia ORIGANO € 4,50
(Focaccia with oregano)
9

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

Coperto, Servizio € 2,50
Service

Acqua minerale Naturale o Gassata microfiltrata
Sparkling or Still microfiltered water

€ 2,00

CocaCola alla Spina
Draft Coke

piccola € 3,00
media € 5,00

Bibite in Lattina
Soft drinks in cans

€ 3,50

Birra chiara alla Spina
Draft Beer

piccola € 3,50
media € 5,50

Birra rossa alla Spina
Draft red Beer

piccola € 4,00
media € 6,50

Birre in bottiglia
Bottled Beer

€ 6,50

Vino bianco o rosso della casa 0,25l
Red or White house wine 0,25l

€ 4,50

Vino bianco o rosso della casa 0,5l
Red or White house wine 0,50l

€ 7,50

Vino bianco o rosso della casa 1,0l
Red or White house wine 1,0l

€ 13,00

Comincia con uno SPRITZ
Start with a Spritz



Nelle giornate di alta affluenza, al fine di garantire un servizio adeguato a tutti i nostri, 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.

*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

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.