

La Trattoria Blumenau

Speisekarte



Lieber Gast

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

"L'entusiasmo è per la vita quello che la fame è per il cibo"

(Bertrand Russell)

Wenn ich gut gegessen habe, ist meine Seele stark und unerschütterlich; daran kann auch der schwerste Schicksalsschlag nichts ändern.

(Molière)

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns in der La Trattoria Blumenau.

Seit dem 01. November 2016 führen Wirtin Loredana Vacchio und
Küchenchef Ciro di Nola das schmucke Restaurant.

Zusammen mit unserem kleinen Team bieten wir mit viel Herzblut authentische
italienische Küche und Gastlichkeit.

Wir haben für alle etwas und alles was wir in unserer Küche eigenhändig frisch zubereiten
können, machen wir auch selbst: von der Vorspeise über die vielen Pastavariationen zum
Hauptgang bis zu den Dolci und noch weiter bis zum Limoncello. Alles frisch, alles mit viel
Liebe gekocht und serviert.

Loredana Vacchio & Jacqueline an der Front

Ciro di Nola, Nunzio und Gianluca in der Küche

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche
Allergene in den einzelnen Gerichten.

Buon Appetito!

Herkunftsdeklaration Fleisch von Metzgerei Angst und von Bianchi:

Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz

Rindsfilet: Australien (kann mit Antibiotika/antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt sein)

Tomahawk: Irland

Herkunftsdeklaration Fisch von Bianchi:

Wolfsbarsch: Türkei

Seezunge: Holland

Tintenfisch: Marokko

Thunfisch: Philippinen

Crevetten: Vietnam (ohne Hormone)

Sardellen: Italien

Insalate * Salate *

Insalata Verde Grüner Salat ***	9
Insalata mista Gemischter Salat ***	11
Burrata con verdura alla griglia, rucola e crudo Burrata mit Grillgemüse, Rucola und Rohschinken ***	20
Insalata di polipo tiepida con patate e olive taggiasche Lauwarmer Pulposalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven	22
Minestre * Suppen *	
Crema di barbabietola e yogurt greco Kalte Randensuppe mit griechischem Joghurt ***	10
Ravioli in brodo Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli ***	12
Minestrone Gemüsebouillon mit frischem Gemüse und Reibkäsehäubchen	11

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

	V	H
Tartar di gambero rosso di mazara su crema di carote e zenzero	25	
Rotes Crevettentartar mariniert auf Karotten-Ingwercrème ***		
Carpaccio di tonno servito con bruschette miste Thunfischcarpaccio serviert mit viererlei Bruschette ***	24	
Tartar di manzo Rindstartar, mittelscharf mit Toast serviert ***	27	42
Vitello tonnato Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce	23	32

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

Capesante su letto di asparagi verdi e cipolla rossa Jakobsmuscheln gebraten auf grünen Spargeln und roten Zwiebeln ***	24	
Cuoppo di alici con maionese allo zenzero Frittierte Sardellen mit Ingwer-Mayonnaise ***	24	
Antipasti misti della casa kalte und warme Vorspeisen ab 2 Pers./pro Pers.	30	

Pasta * Teigwaren *

Unsere Eierpasta und Gnocchi sind handgemacht

	V	H
Spaghetti Carbonara	16	23
Spaghetti mit Ei, Speck und geriebenem Schafskäse ***		
Spaghetti Bolognese	16	23
Spaghetti mit Rindshackfleisch und Tomatensauce ***		
Raviolo tricolore ripieno di pomodoro e mozzarella di bufala con pesto al basilico fatto in casa	19	26
Raviolo tricolore gefüllt mit Tomaten und Büffelmozzarella an hausgemachtem Basilikumpesto ***		
Ravioli al burro e salvia o con burro e aglio	20	27
Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter oder mit Butter und Knoblauch ***		
Tris di pasta	25	32
Raviolo tricolore an Basilikumpesto, Kalbsravioli an Salbeibutter und Kartoffelgnocchi an Tomatensauce		
Risotto		
Risotto capesante e asparagi verdi	20	27
Risotto mit Jakobsmuscheln und grünen Spargeln ***		
Risotto alle verdure	13	20
Risotto mit frischem Gemüse		
Vegetariano * Vegetarisch *		
Involtini di melanzane	15	22
Gerollte Aubergine mit Mozzarella, Scamorza Tomatensauce und Basilikum, gratiniert ***		
Gnocchi di patate alla sorrentina	18	25
Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Basilikum		

Secondi di carne * Fleischgerichte *

Scaloppine di vitello al Marsala, al limone o alla panna
con Tagliatelle al burro 43

Kalbsschnitzel an einer Marsala-, Limonen-, **oder** Rahmsauce,
dazu Tagliatelle

Costata di Manzo alla griglia con patate al rosmarino
e verdura grigliata 110 2 Pers.

Tomahawk Steak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Filetto di manzo in tegamino con verdura fresca 52

Rindsfilet im Pfännchen mit frischem Gemüse

Polletto ruspante alle erbette e peperoncino con patatine fritte 38

Mistkratzerli «Alpstein» rässig gewürzt aus dem Ofen mit Pommes frites

Secondi di pesce * Fischgerichte *

Tagliata di tonno al pistacchio con caponata di verdura 42

Thunfishtagliata im Pistachemantel mit Ratatouillegemüse

Sogliola alla griglia con spinaci e risotto al limone 52

Seezunge vom Grill, dazu Spinat und Limonenrisotto

Trancio di branzino alla mediterranea con risotto al limone 38

Wolfsbarschtranche nach mediterraner Art, dazu Limonenrisotto

Beilagen * Contorni *

Tagliatelle fatte in casa 8

Risotto al parmigiano o al limone

Patate al rosmarino, Patate fritte

Caponata di verdura, verdure del giorno, spinaci

Dolci fatti in casa * Dessert *

Tiramisù al Liquore San Marzano in bicchiere 12
Tiramisù mit San Marzano Likör

Tartelletta con crema al limone e lamponi 13
Tartelette mit Zitronencreme und Himbeeren

Cheesecake ai fichi 13
Cheesecake mit Feigen

Sgroppino al limone 13
Zitronensorbet gemixt mit Prosecco und einem Schuss Vodka

Pallina di gelato (Hausgemacht von Rosso Arancio) 5
Vaniglia, Cioccolato, Moca, Pistacchio, Stracciatella, Yogurt
Limone, Arancia, Pompelmo, Lampone

Piatto di formaggi 14
Käseteller

Geniessen Sie dazu ein Glas Süsswein aus der Emilia Romagna :
Vigna del Volta DOC 1dl 15
Moscato, Malvasia 5dl 70
La Stoppa, Rivergaro

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.