

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 mista	11	
Gemischter Salat		

Burrata con verdura alla griglia, rucola e crudo	20	
Burrata mit Grillgemüse, Rucola und Rohschinken		

Insalata di polipo tiepida con patate e olive taggiasche	22	
Lauwarmer Pulposalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven		

Minestre * Suppen *

Crema di barbabietola e yogurt greco	10	
Kalte Randensuppe mit griechischem Joghurt		

Minestrone	11	
Gemüsebouillon mit frischem Gemüse und Reibkäsehäubchen		

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

	V	H
Carpaccio di tonno servito con bruschette miste	24	
Thunfischcarpaccio serviert mit viererlei Bruschette		

Vitello tonnato	23	32
Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce		

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

Capasante su letto di asparagi verdi e cipolla rossa	24	
Jakobsmuscheln gebraten auf grünen Spargeln und roten Zwiebeln		

Cuoppo di alici con maionese allo zenzero	24	
Frittierte Sardellen mit Ingwer-Mayonnaise		

Pasta * Teigwaren *

Unsere Eierpasta und Gnocchi sind handgemacht		
Spaghetti Carbonara		23
Spaghetti mit Ei, Speck und geriebenem Schafskäse		

Spaghetti Bolognese		23
Spaghetti mit Rindshackfleisch und Tomatensauce		

Raviolo tricolore ripieno di pomodoro e mozzarella di bufala con pesto al basilico fatto in casa		26
Raviolo tricolore gefüllt mit Tomaten und Büffelmozzarella an hausgemachtem Basilikumpesto		

Ravioli al burro e salvia o con burro e aglio		27
Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter		
oder mit Butter und Knoblauch		

Vegetariano * Vegetarisch *	
Involtini di melanzane	22
Gerollte Aubergine mit Mozzarella, Scamorza Tomatensauce und Basilikum, gratiniert	

Gnocchi di patate alla sorrentina	25
Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Basilikum	
Secondi di carne * Fleischgerichte *	
Scaloppine di vitello al Marsala, al limone o alla panna	43
con Tagliatelle al burro	
Kalbsschnitzel an einer Marsala-, Limonen-, oder Rahmsauce, dazu Tagliatelle	

Polletto ruspante alle erbette e peperoncino con patatine fritte	38
Mistkratzerli «Alpstein» rassig gewürzt aus dem Ofen mit Pommes frites	
Secondi di pesce * Fischgerichte *	
Tagliata di tonno al pistacchio con caponata di verdura	42
Thunfischtagliata im Pistachemantel mit Ratatouillegemüse	
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 *	
Tartelletta con crema al limone e lamponi	13
Tartelette mit Zitronencreme und Himbeeren	

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.