

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 charmante 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 & Ivan an der Front

Ciro Di Nola, Nunzio und Davide 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

Tomahawk: Irland

Herkunftsdeklaration Fisch von Bianchi:

Wolfsbarsch: Türkei

Seezunge: Holland

Pulpo: Marokko

Thunfisch: Philippinen

Crevetten: Vietnam (ohne Hormone)

Calamari: Argentinien

Venusmuscheln: Italien

Insalate * Salate *

Insalata Verde 9

Grüner Salat

Insalata mista 11

Gemischter Salat

Insalata di baccalà con olive taggiasche, capperi, cipolla rossa, nel suo mare 22

Kabeljusalat mit Taggiasca Oliven, Kapern und roten Zwiebeln

Minestre * Suppen *

Ravioli in brodo 12

Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli

Zuppa di lenticchie belunga con brunoise di verdura 11

Linsensuppe mit Gemüsebrunoise

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

Tartar di gambero rosso di mazara, Burratina, frutto della passione, 25

pane carasau

Rotes Crevettentartar, Burratina, Passionsfrucht, Pane carasau

Carpaccio di polipo con dressing di peperoni e papaya 24

Pulpcarpaccio mit Peperonidressing und Papaya

Vitello tonnato 23

Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

Cuoppo di calamari fritti con salsa tartara 24

Frittierte Calamari mit Tartarsauce

Antipasti misti della casa

kalte und warme Vorspeisen ab 2 Pers./pro Pers.

30

Vegetariano * Vegetarisch *

	V	H
<i>Gnocchi di ricotta alla siciliana</i>	18	25
Ricottagnocchi mit Tomatensauce, Auberginen, geriebene Ofenricotta ***		
<i>Fagottino di crepes con caponata di verdura su crema di pecorino</i>		23
Crêpes gefüllt mit Ratatouillegemüse auf Schafskäsecrème		

Pasta * Teigwaren *

Unsere Eierpasta und Gnocchi sind handgemacht

<i>Spaghetti Carbonara</i>	16	23
Spaghetti Ei, Speck, geriebener Schafskäse ***		
<i>Spaghetti Bolognese</i>	17	24
Spaghetti Rindhackfleisch und Tomatensauce ***		
<i>Tagliolini con datterini gialli, Stracciatella di bufala e tartar di gambero rosso al profumo di limone</i>	33	41
Tagliolini mit Datteltomaten, Büffel-Stracciatella und Crevettentartar ***		
<i>Ravioli al burro e salvia o con burro e aglio</i>	20	27
Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter oder mit Butter und Knoblauch		

Risotto

<i>Risotto con calamari e asparagi verdi</i>	20	27
Risotto mit Calamari und grünen Spargeln		

Secondi di carne * Fleischgerichte *

Scaloppine di vitello al Marsala, al limone o alla panna, Tagliatelle 45

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

Costata di Manzo alla griglia con patatine fritte e verdura grigliata 130 2Pers.

Tomahawk Steak vom Grill mit Pommes frites und Grillgemüse

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 44

Thunfishtagliata im Pistachemantel mit Ratatouillegemüse

Sogliola alla griglia con spinaci e risotto al limone 52

Seezunge vom Grill, dazu Spinat und Limonenrisotto

Beilagen * Contorni *

Tagliatelle o Tagliolini fatti in casa 8

Risotto al parmigiano o al limone

Patatine fritte

Caponata di verdura, verdure del giorno, spinaci

Dolci fatti in casa * Dessert *

Tiramisù al Liquore San Marzano 12

Tiramisù mit San Marzano Likör

Panna cotta al basilico con passion fruit e crumble 12

Basilikum Panna cotta mit Passionsfrucht und Crumble

Cheesecake all'ananas 13

Cheesecake mit Ananas

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

Genissen Sie dazu ein Glas Süsswein oder Moscato d'Asti:

Sicilia

Kabir Moscato di Pantelleria DOC 2018 1 dl 13

Zibibbo 0.375 45

Tentua di Donnafugata

Piemonte

Moscato d'Asti DOCG 2017 0.375 35

Bera, Fratelli Neviglie

Wir haben auch eine schöne Selektion an Zigarren

Romeo Y Julieta Petit Churchills, Kuba 15

Länge 102/Ring 50

Pachuche Liga Azul Robusto, Domenikanische Republik 15

Länge 124/Ring 50

Pachuche Liga Roja Budusca, Domenikanische Republik 15

Länge 100 / Ring 60

Camacho Nicaragua Toro, Honduras 10

Länge 152/Ring 54

Cohiba Robustos, Kuba 35

Länge 124mm/Ring 50

Montecristo No.4, Kuba 15

Länge 129/Ring 45

Partagas Serie D No.4, Kuba 19

Länge 124mm/Ring 50

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

