

LA TRATTORIA
BLUMENAU
*

Speisekarte



"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 Ezzedine in der Küche

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

«Gutes Essen lässt alle Sorgen vergessen»

Buon Appetito!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch von Bianchi:

Schwein, Kalb, Geflügel: Schweiz

Wolfsbarsch: Griechenland

Thunfisch: Philippinen

Crevetten: Italien

Calamari: Argentinien

Venusmuscheln: Italien

Lachsforelle: Norwegen

Insalate * Salate *

Insalata Verde 9

Grüner Salat

Insalata baby spinaci con feta, noci e avocado 15

Babyspinat mit Feta, Baumnüsse und Avocado

Minestre * Suppen *

Ravioli in brodo 12

Fleischbouillon mit handgemachten Kalbfleischravioli

Zuppa di pomodoro fredda con schiuma al basilico 11

Kalte Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

Carpaccio di gambero rosso di mazara, gin, lemongrass, tartufo nero estivo 27

Rotes Crevettencarpaccio mit Gin, Lemongrass, schwarzer Sommertrüffel

Trota salmonata marinata con insalata di stagione e mousse al mirtillo 24

Lachsforelle mariniert mit Saisonsalat und Heidelbeerenmousse

Carpaccio di di mela annurca, burrata e mandorle tostate 22

Burrata auf Apfelp Carpaccio mit gerösteten Mandeln

Vitello tonnato 27

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 zum Teilen ab 2 Pers./pro Pers. 30

Vegetariano * Vegetarisch *

	V	H
<i>Gnocchi di ricotta di bufala alla siciliana</i>	18	25
Büffelricotta-Gnocchi mit Tomatensauce, Auberginen, Ofenricotta ***		
<i>Tofu croccante alle erbeite con caponata di verdure</i>		25
Krokanter Tofu mit Kräutern, dazu Ratatouillegemüse		

Pasta * Teigwaren *

fatta in casa con tanto amore...

<i>Tagliatelle alla bolognese</i>	20	27
Tagliatelle mit Rindhackfleisch und Tomatensauce ***		
<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 ***		
<i>Tris: Ravioli burro e salvia, Gnocchi di ricotta al pesto di mandorle, Agnolotti burrata e aglio orsino al pomodoro</i>	25	32
Tris: Ravioli an Salbeibutter, Ricottagnocchi an Mandelpesto, Agnolotti gefüllt mit Burrata und Bärlauch an Tomatensauce		

Risotto

<i>Risotto mantecato alla liquirizia con tartar di gambero rosso di mazara e stracciatella di burrata</i>	33	42
Risotto mit lakritze, rotes Crevettentartar, Burrata-Stracciatella		

Secondi di carne * Fleischgerichte *

Scaloppine di vitello al Marsala o al limone, con Tagliatelle 48

Kalbsschnitzel an einer Marsala- oder Limonensauce, dazu Tagliatelle

Costoletta di vitello alla griglia con verdure grigliate 65

Kalbsskotlett (400g) mit Gemüse, alles vom Grill

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

Trancio di branzino alla griglia con risotto al limone 48

Wolfsbarschtranche vom Grill mit Zitronenrisotto

Trota salmonata al cartoccio con cozze e vongole, cous-cous alle verdure 43

Ganze Lachsforelle gebacken, Venus- und Miesmuscheln, Gemüse-Couscous

Beilagen * Contorni *

Tagliatelle 8

Risotto al parmigiano o al limone

Patatine fritte

Verdure alla griglia, verdure del giorno, spinaci

Caponata di verdure, Couscous alle verdure

Dolci fatti in casa * Dessert *

<i>Tiramisù al Liquore Grand mariner</i>	12
Tiramisù mit Grand Marnier	

<i>Crema catalana al cioccolato</i>	12
Crema catalana mit Schokolade	

<i>Cheesecake al frutto della passione</i>	13
Passionsfrucht Cheesecake	

<i>Sgroppino al limone</i>	13
Zitronensorbet gemixt mit Prosecco und einem Schuss Vodka	

<i>Pallina di gelato (Hausgemacht von Rosso Arancio)</i>	5
Vaniglia, Cioccolato, Moca, Pistacchio, Stracciatella, Yogurt Limone, Arancia, Lampone	
<i>Piatto di formaggi</i>	14
Käseteller	

Wir haben auch gluten- und laktosefreie Dessert. Fragen Sie uns.

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

Sicilia

Kabir Moscato di Pantelleria DOC	2019	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.

