

**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 & Ivan an der Front

Ciro di Nola, Nunzio und Giuseppe 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

Herkunftsdeklaration Fisch von Bianchi:

Königsmakrele: Italien

Kabeljau: Norwegen

Calamari: Argentinien

Thunfisch: Mittelmeer

St Peter: Nordatlantik

Rote Crevetten: Italien

Venusmuscheln: Italien

## **Insalate \* Salate \***

<i>Insalata Verde</i> Grüner Salat ***	9
<i>Burrata, fichi, e prosciutto crudo croccante</i> Burrata mit Feigen und knusprigem Rohschinken ***	22
<i>Insalata di baccalà con olive taggiasche, capperi, cipolla rossa di tropea</i> Kabeljausalat mit Taggiasca Oliven, Kapern und roten Zwiebeln	23

## **Minestre \* Suppen \***

<i>Crema di carote e rabarbaro fredda con cavolo rosso</i> Kalte Karottensuppe mit Rhabarber und rotem Kohl ***	12
<i>Ravioli in brodo</i> Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli	12

## **Primi freddi \* Kalte Vorspeisen \***

	V	H
<i>Tartar di ricciola, frutto della passione e sorbetto al basilico</i> Makrelentartar mit Passionsfrucht und Basilikumsorbet ***	25	
<i>Battuta di manzo al tartufo nero, quinoa, nespola e rafano</i> Rindstartar mit schwarzem Trüffel, Quinoa, Mispel und Rettich ***	25	33
<i>Vitello tonnato</i> Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce	25	33

## **Primi caldi \* Warme Vorspeisen \***

<i>Cuoppo di calamari fritti con salsa tartara allo zafferano</i> Frittierte Calamari mit Sarfran-Tartarsauce ***	24
<i>Antipasti misti della casa</i> kalte und warme Vorspeisen ab 2 Pers./pro Pers.	30

<b>Pasta</b> * Teigwaren *	V	H
Unsere Pasta und Gnocchi sind handgemacht Wir haben auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns		
<i>Gnocchi di ricotta e nduja, crema di piselli, capocollo croccante</i> Ricottagnocchi mit Nduja, Erbsencreme und knusprigem Capocollo ***	20	27
<i>Lasagne fatte in casa con verdure di stagione</i> Hausgemachte Lasagne mit saisonalem Gemüse ***		25
<i>Tagliatelle alla bolognese</i> Tagliatelle mit Rindhackfleisch und Tomatensauce ***	20	27
<i>Ravioli al burro e salvia o con burro e aglio</i> Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter <b>oder</b> mit Butter und Knoblauch ***	20	27
<b>Tris di pasta:</b> Ravioli al burro salvia, gnocchi di ricotta al pistacchio, agnolotti mascarpone, limone e scamorza <b>Dreierlei Pasta:</b> Ravioli an Salbeibutter, Ricottagnocchi mit Pistazien, Agnolotti mit Mascarpone, Zitrone und Scamorza	25	32
<b>Risotto</b>		
<i>Risotto agli agrumi con tartar di gambero rosso di mazara e Stracciatella di burrata</i> Risotto mit Zitrusfrüchte, Crevettentartar und Stracciatella di Burrata	20	27

## **Secondi di carne** \* Fleischgerichte \*

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

Kalbsschnitzel an einer Marsala- oder Zitronensauce, dazu Tagliatelle

\*\*\*

*Costoletta di vitello alla griglia con verdure grigliate* 65

Kalbskotlett vom Grill mit Grillgemüse

\*\*\*

*Polletto ruspante alle erbette e peperoncino con patatine fritte* 39

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

## **Secondi di pesce** \* Fischgerichte \*

*Tagliata di tonno al pistacchio con caponata di verdura* 45

Thunfishtagliata im Pistazienmantel mit Ratatouillegemüse

\*\*\*

*San Pietro in crosta con verdure croccanti, salsa al porto e quinoa* 49

St. Peterfilet im Blätterteig an Portweinsauce mit knusprigem Gemüse

\*\*\*

*Trancio di ricciola alla griglia con verdura grigliata* 49

Makrelentranchen vom Grill mit Grillgemüse

## **Beilagen** \* Contorni \*

*Tagliatelle* 8

*Risotto al parmigiano o al limone*

*Caponata di verdura, verdure grigliate, spinaci*

*Patatine fritte*

*Quinoa*

## Dolci fatti in casa \* Dessert \*

*Tiramisù al Liquore Grand Marnier* 12

Tiramisù mit Grand Marnier

\*\*\*

*Mela verde* 12

Apfelmousse auf Butterbisquit

\*\*\*

*Cheesecake al frutto della passione* 13

Cheesecake mit Passionsfrucht

\*\*\*

*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	2021	1 dl	13
Zibibbo		0.375	45
Tentua di Donnafugata			

### Piemonte

Moscato d'Asti DOCG	2017	0.375	35
Bera, Fratelli Neviglie			

*Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*

## GRAPPA

### Piemonte

Grappa di Chardonnay, Mazzetti d'Altavilla	43Vol%	2cl	10
Grappa di Moscato, Mazzetti d'Altavilla	43Vol%	2cl	13
Grappa di Arneis, Cornarea	42Vol%	2cl	15
Grappa Incontro, Mazzetti d'Altavilla Nebbiolo da Barbaresco e da Barolo,	43Vol%	2cl	15
Grappa di Amarone Tra noi, Berta Rondinella, Corvinone	42Vol%	2cl	15
Tre soli tre, Berta Nebbiolo da Barolo	44Vol%	2cl	19
Grappa Riserva 1864, Mazzetti d'Altavilla Barbera, Dolcetto	43Vol%	2cl	17

### Toscana

Grappa Brancaia, Radda in Chianti Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	43Vol%	2cl	15
---	--------	-----	----

### Sicilia

Grappa di Frappato, Arianna Occhipinti	44Vol%	2cl	15
--	--------	-----	----

### Brandy

Vecchia Romagna Brandy	4cl	9
Vecchia Romagna Riserva 10anni	4cl	15

### Whiskey/Single Malt

Johnnie Walker Black Label	4cl	13
Oban Single Malt	4cl	17

### Cognac

Cognac Martell VS	4cl	13
Cognac Rémy Martin	4cl	13
Cognac Napoléon Guy Pinard	4cl	15
Cognac Godet Excellence XO	4cl	18

### Rum

Havana Club Rum Anejo Riserva	4cl	10
SaMaroli Nicaragua Rum	4cl	15
SaMaroli Panama Rum	4cl	15

### Obstbrand

Quitten	4cl	9
Fassbind Pflümüli	4cl	11
Fassbind Vieille Prune	4cl	13
Dettling Kirsch Cuvée	4cl	13
Draft Brothers Old Will	4cl	15
Humbel Williams	4cl	13

### Liköre

Amaretto	4cl	9
Sambuca	4cl	9
Limoncello (hausgemacht)	4cl	9
Lamponcino/Mandarellino (hausgemacht)	4cl	9
Baily's		