

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.

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.

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

«Gutes Essen lässt alle Sorgen vergessen»

Buon Appetito!

Herkunftsdeklaration

Wir beziehen unser Fisch und Fleisch von Bianchi:

Fleisch:

Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz

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

Fisch:

Seezunge: Griechenland

Thunfisch: Philippinen

Tintenfisch: Marokko

Wolfsbarsch: Italien

Jakobsmuscheln: Italien

Miesmuscheln: Italien

Venusmuscheln: Italien

Hummer: USA

Insalate * Salate *

<i>Insalata Verde</i> Grüner Salat ***	9
<i>Insalata formentino con feta, speck e funghi gallinacci</i> Nüsslisalat mit Feta, Speck und Pfifferlinge ***	16
<i>Mozzarella di bufala al carbone vegetale con verdure al grill, pane carasau</i> «schwarze» Büffelmozzarella mit Grillgemüse und Pane carasau	23

Minestre * Suppen *

<i>Zuppa di lenticchie</i> Linsensuppe ***	12
<i>Ravioli in brodo</i> Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli ***	12
<i>Minestrone fatto in casa</i> Gemüsebouillon mit frischem Gemüse	12

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

<i>Tartar di tonno, couscous, datterini gialli al profumo di caffè e aglio nero</i> Thunfischtartar, Couscous, Datteltomaten an Kaffeearoma, schwarzer Knoblauch ***	25
<i>Coda di aragosta alla catalana</i> Hummerschwänze nach katalanischer Art ***	26
<i>Carpaccio di manzo, pistacchio, riduzione di lampone e zenzero e gelè al campari</i> Rindfleischcarpaccio, Pistazien, Himbeer-Ingwerreduktion, Camparigelee	25

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

<i>Bruschette al gorgonzola, noci e pere</i> Bruschette mit Gorgonzola, Baumnüsse und Birne ***	21
<i>Polpo con puré di patate profumato</i> Tintenfisch lauwarm serviert auf Kartoffelstock ***	25
<i>Capesante scottate con julienne di verdure, riduzione di melograno e nocciole</i> Gebratene Jakobsmuscheln mit krokantem Gemüse, Granatapfelreduktion und Haselnüsse ***	25
<i>Antipasti misti della casa</i> kalte und warme Vorspeisen zum Teilen ab 2 Pers./pro Pers.	30

Vegetariano * Vegetarisch *

Parmigiana di melanzane

Panierte Auberginen gratiniert mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

V H
18 25

Pasta fatta in casa * Hausgemachte Teigwaren *

Wir haben auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns

Agnolotti alla barbabietola, stracchino e noci su crema di funghi

Randen-Agnolotti gefüllt mit Stracchino und Baumnüsse auf Pilzsauce

22 29

Gnocchi di patate alla carbonara scomposta

Kartoffelgnocchi mit Ei mariniert, Schafskäse und Schweinebacken-Speck

Vegi: ohne Speck

22 29

Tris di pasta

Ravioli und Randen-Agnolotti an Salbeibutter, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce

Vegi: Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat anstatt Ravioli

25 32

Ravioli di vitello al burro e salvia o con burro e aglio

Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter **oder** Butter und Knoblauch

22 29

Tagliolini all'astice

Tagliolini mit frischem Hummer

33 41

Secondi di carne * Fleischgerichte *

<i>Scaloppine di vitello al marsala o al limone con Tagliatelle al burro</i> Kalbsschnitzel an einer Marsala- oder Zitronensauce, dazu Tagliatelle ***	48
<i>Filetto di manzo al pepe verde e panna con risotto al parmigiano</i> Rindsfilet an grüner Pfeffer-Rahmsauce, Parmesanrisotto ***	59
<i>Ossobuco di vitello con puré di patate fatto in casa profumato</i> Kalbshaxe mit hausgemachtem Kartoffelstock ***	46
<i>Polletto ruspante con patatine fritte</i> Mistkratzerli «Alpstein» rassig gewürzt, aus dem Ofen mit Pommes frites	39

Secondi di pesce * Fischgerichte *

<i>Filetti di sogliola alla griglia con spinaci e risotto al limone</i> Seezungenfilet vom Grill mit Spinat und Zitronenrisotto ***	53
<i>Tagliata di tonno ai semi misti con caponata di verdure</i> Thunfishtagliata im Samenmantel serviert mit Ratatouillegemüse ***	44
<i>Trancio di branzino alla senape di Pommery, patate viola e crema di datterini, cous-cous</i> Wolfsbarschtranche an Senfsauce, violette Kartoffeln, Cherrytomantencrème, Cous-Cous	46

Beilagen * Contorni *

Tagliatelle o Tagliolini fatte in casa Risotto al parmigiano, al limone Patate fritte, Puré di patate Caponata di verdura, verdure del giorno, spinaci Cous-Cous	8
--	---

Dolci fatti in casa * Dessert *

<i>Tiramisù al liquore S. Marzano</i>		12
<i>Tortino al cioccolato con cuore caldo, gelato alla vaniglia e panna</i> Schokoladenküchlein warm mit Vanilleglace und Schlagrahm		13
<i>Zuppa inglese</i> Bisquit gefüllt mit Schokoladen- und Vanillecrème, Maraschino und Alchermes		13
<i>Affogato « Blumenau »</i> Zwei Kugeln Vanilleglace, Kaffelikör, Espresso und Rahm		13
<i>Pallina di gelato (hausgemacht von Rosso Arancio)</i> Vaniglia, Cioccolato, Moca, Pistacchio, Stracciatella, Yogurt Limone, Lampone		5
<i>Piatto di formaggi</i> Käseteller		14

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

Sicilia

Kabir Moscato di Pantelleria DOC	1 dl	13
Zibibbo	0.375	69
Tentua di Donnafugata		
Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC	0.375	82
Zibibbo		
Tenuta di Donnafugata, Marsala		

Piemonte

Moscato d'Asti DOCG	0.375	38
Bera, Fratelli Neviglie		

