

## 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)*

# LA TRATTORIA

BLUMENAU

\*

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

Fisch:

Schwertfisch: Italien

Thunfisch: Philippinen

Tintenfisch: Marokko/Italien

Wolfsbarsch: Italien

Jakobsmuscheln: Italien

Miesmuscheln: Italien

Venusmuscheln: Italien

Hummer: USA

**Insalate** \* Salate \*

|  |    |
|--|----|
| <i>Insalata Verde</i><br>Grüner Salat<br>***   | 10 |
| <i>Insalata baby spinaci con pesca, noci pecan e avocado</i><br>Babyspinat mit pfirsichen, Pecannüsse und Avocado<br>***                       | 16 |
| <i>Burrata su carpaccio di pomodoro e caviale di basilico e pane carasau</i><br>Burrata auf Tomatencarpaccio, BasilicumKaviar und Carasau-Brot | 23 |

**Minestre** \* Suppen \*

|  |    |
|--|----|
| <i>Zuppa fredda di pomodorini arrostiti, paprika e stracciatella</i><br>Kalte Gebratene Tomatensuppe, Paprika und Stracciatella-Burrata<br>*** | 13 |
| <i>Ravioli in brodo</i><br>Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli<br>***  | 14 |

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

|  |    |    |
|--|----|----|
| <i>Tartar di manzo Wagyu, tartufo nero estivo, tuorlo e riduzione di barolo</i><br>Rinds-Wagyu-Tatar mit Schwarzer Sommertrüffel, Eigelb und Barolo jus<br>*** | 28 | 36 |
| <i>Carpaccio di gambero rosso di mazara, mirtillo, gin e lemon grass</i><br>Rotes Crevettencarpaccio mit Blaubeeren, Gin und Lemongrass<br>***                 | 27 | 36 |
| <i>Vitello Tonnato</i>   | 27 | 36 |

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

|   |    |
|---|----|
| <i>Capasante scottate, riduzione di lamponi, scaglie di cocco e verdure croccanti</i><br>Gebratene Jakobsmuscheln mit Himbeerreduktion, Kokosnuss und Knusprige Gemüse<br><br>*** | 26 |
| <i>Antipasti misti della casa</i><br>kalte und warme Vorspeisen zum Teilen ab 2 Pers./pro Pers.   | 30 |

**Pasta fatta in casa** \* Hausgemachte Teigwaren \*

*Wir haben auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns*

*Tagliatelle fatte in casa alla bolognese* 22 30  
Tagliatelle mit Rindhackfleisch und Tomatensauce

\*\*\*

*Gnocchi di ricotta di bufala alla siciliana* 23 32  
Büffelricotta-Gnocchi mit Tomatensauce, Auberginen und Ofenricotta

\*\*\*

*Tris di pasta* 25 32

Ravioli und Randen-Agnolotti an Salbeibutter, Büffelricotta-Gnocchi an Basilikumpesto

**Vegi:** Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat anstatt Ravioli

\*\*\*

*Ravioli di vitello al burro e salvia* **o** *con burro e aglio* 23 31

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

\*\*\*

Risotto agli agrumi con tatar di gambero rosso di mazara e stracciatella 33 44  
Zitrusrisotto mit rotes Crevettentatar und Stracciatella-Burrata

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

*Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano* 52  
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, dazu Safranrisotto

\*\*\*

*Costoletta di vitello alle erbehte con verdure grigliate* 66  
Kalbskotlett mit Kräutern und Gemüse vom Grill

\*\*\*

*Polletto ruspante con patatine fritte* 39  
Mistkratzerli «Alpstein» rassig gewürzt, aus dem Ofen mit Pommes frites

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

*Pesce spada alla mediterranea con purè di patate al basilico* 53  
Schwertfisch mit Kappern, Oliven, Cherrytomaten dazu Basilikum-Kartoffelpurè

\*\*\*

*Tagliata di tonno al pistacchio con caponata di verdure* 46  
Thunfishtagliata im Pistazienmantel serviert mit Ratatouillegemüse

\*\*\*

*Trancio di branzino alla griglia con risotto al limone* 49  
Wolfsbarschtranche vom Grill mit Zitronenrisotto

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

Tagliatelle fatte in casa

Risotto al parmigiano, al limone

Patate fritte, Purè di patate al basilico

Caponata di verdura, verdure alla griglia, spinaci

**Dolci fatti in casa** \* Dessert \*

|   |    |
|---|----|
| <i>Tiramisù al liquore Grand Marnier</i>  | 13 |
| <i>Delizia al limone</i><br>Limoncello-Bisquit gefüllt mit Zitronencreme  | 13 |
| <i>Cheesecake al frutto della passione</i><br>Cheesecake mit Passionfrucht  | 13 |
| Sgroppino al limone<br>Zitronensorbet gemixt mit Prosecco und einem Schuss Vodka  | 13 |
| <i>Pallina di gelato (hausgemacht von Rosso Arancio)</i><br>Vaniglia, Cioccolato, Moca, Pistacchio, Stracciatella, Yogurt<br>Limone, Lampone, | 5  |
| <i>Piatto di formaggi</i><br>Käseteller   | 15 |

**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 |       |    |

# Wir haben auch eine schöne selektion an Zigarren

|   |    |
|---|----|
| <b>Partagas Serie D N.4 Robusto, Kuba</b>     | 38 |
| <b>Davidoff Signature 2000,</b>               | 24 |
| <b>Helvada 51 Gran Robusto,</b>               | 25 |
| <b>Plasencia Alma de Campo Madroño Gordo,</b> | 28 |
| <b>Plasencia Alma del Fuego Robusto</b>       | 26 |
| <b>Izambar Blue Ribbon Robusto</b>            | 24 |