

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 wir, Wirtin Loredana Vacchio und Küchenchef Ciro di Nola das schicke 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 & Jacqueline an der Front
Ciro di Nola, Nunzio und Alessandro 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

Rindsfilet: Australien

Herkunftsdeklaration Fisch von Bianchi:

Wolfsbarsch: Griechenland

Tintenfisch: Marokko

Thunfisch: Philippinen

Calamari: Argentinien

Lachs: Norwegen

Crevetten: Vietnam (ohne Hormone)

Sardellen: Italien

Miesmuscheln: Italien

Insalate * Salate *

Insalata Verde Grüner Salat ***	9
Insalata mista Gemischter Salat ***	11
Insalata di formentino con gallinacci e spek Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Speck ***	16
Mozzarella di bufala con pomodorini, pesto di olive, basilico e pane carasau Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Olivenpesto, Basilikum und Pane carasau	19

Minestre * Suppen *

Zuppa di lenticchie Linsensuppe ***	12
Ravioli in brodo Fleischbouillon mit hausgemachten Kalbsfleischravioli ***	12
Minestrone Gemüsebouillon mit frischem Gemüse und Reibkäsehäubchen	11

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

Carpaccio di pesce spada con finocchio e arancia Schwertfisch Carpaccio mit Fenchel und Orangen ***	24
Tartar di gambero rosso di Mazara con pere, zenzero e Mousse all'avocado Rotes Crevetten-Tartar mit Birne, Ingwer und Avocadomousse ***	24
Carpaccio di manzo su letto di rucola Rindfleisch Carpaccio auf Rucolabeet ***	24
Tagliere del cacciatore: Affettato e carpaccio di cervo, bresaola di cinghiale e bruschetta di caprino Jägerplättli: Trockenfleisch und Carpaccio vom Hirsch, Wildschweinbresaola und Ziegenkäse Bruschetta	24

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

Gamberoni su letto di fagiolini e cipolla rossa 24

Riesencrevetten gebraten auf grünen Bohnen und roten Zwiebeln

Polpo scottato sù puré di patate profumato 22

Tintenfisch lauwarm serviert auf aromatisiertem Kartoffelstock

Antipasti misti della casa

kalte und warme Vorspeisen zum Teilen ab 2 Pers./pro Pers. 30

Vegetariano * Vegetarisch *

V H

Involtini di melanzane 15 22

Gerollte Auberginen mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum, gratiniert

Risotto con Funghi Porcini 26 35

Risotto mit Steinpilze

Hamburger di verdure fatto in casa su hummus di ceci e Tagliolini al pomodoro 25

Hausgemachter Gemüseburger auf Kichererbsenhummus mit Tagliolini an Tomatensauce

Piccata di Tofu con verdura fresca 25

Mit Ei panierte Tofuscheiben serviert mit frischem Gemüse

Pasta * Teigwaren *

Garofalo, Gragnano

Wir haben auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns.

	V	H
Spaghetti Carbonara	16	23
Spaghetti mit Ei, Speck und geriebenem Schafskäse		

Spaghetti Bolognese	16	23
Spaghetti mit Rindshackfleisch und Tomatensauce		

Linguine alla Palermitana	20	27
Linguine mit frischen Sardellen, wildem Fenchel, Pinienkerne, Weinbeeren und Kräuterpanade		
Pasta fatta in casa * Hausgemachte Teigwaren *		
Tortelli di zucca con fonduta di gorgonzola	18	25
Tortelli gefüllt mit Kürbis an Gorgonzolasauce		

Ravioli di vitello al burro e salvia o con burro e aglio	20	27
Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter oder Butter und Knoblauch		

Tris di pasta	25	32
Ravioli und Tortelli an Salbeibutter, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce		

Tagliatelle con Funghi porcini	26	35
Tagliatelle mit Steinpilze		

Lasagna all`Emiliana	18	25
Lasagne mit Rindhackfleisch, Mozzarella und Tomatensauce		

Gnocchi di patate ai quattro formaggi con noci e spek		25
Kartoffelgnocchi an Käsesauce mit Baumnüsse und Speck		

Secondi di carne * Fleischgerichte *

Scaloppine di vitello al Marsala, al Limone o alla Panna con Tagliatelle al burro Kalbsschnitzel an einer Marsala-, Limonen-, oder Rahmsauce, serviert mit Tagliatelle ***	43
Cordon bleu di vitello fatto in casa con patatine fritte Hausgemachtes Kalbs-Cordonbleu mit Mozzarella, Provolone und Hinterschinken serviert mit Pommes frites ***	45
Filetto di manzo ai porcini con risotto al parmigiano Rindsfilet mit Steinpilze serviert mit Parmesanrisotto ***	54
Ossobuco di vitello con puré di patate fatto in casa profumato Kalbshaxe mit hausgemachtem aromatisierten Kartoffelstock ***	45
Polletto ruspante con patatine fritte Knuspriges Alpstein Mistkratzerli aus dem Ofen serviert mit Pommes frites	38

Secondi di pesce * Fischgerichte *

Trancio di Branzino alla griglia con verdura fresca Wolfsbarstranche vom Grill serviert mit frischem Gemüse ***	40
Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero con caponata di verdure Thunfischtagliata im Mohnsamenmantel serviert mit Ratatouillegemüse ***	42
Cacciucco alla livornese con patate Fischsuppe mit Wolfsbarsch, Calamari, Miesmuscheln, Crevette und Salzkartoffeln ***	49
Grigliata mista di pesce con verdura fresca Fischvariation vom Grill serviert mit frischem Gemüse	45

Beilagen * Contorni *

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

Dolci fatti in casa * Dessert *

Tiramisù al liquore S. Marzano Tiramisù mit S. Marzano Likör	12
Tortino al cioccolato con cuore caldo, gelato alla vaniglia e panna Schokoladenküchlein warm mit Vanilleglace und Schlagrahm	12
Semifreddo torrone e amaretto Halbgefrorenes mit Nougat und Amaretto	12
Mousse al cioccolato e pistacchio con croccante alle mandorle Schokoladen-Pistachemousse mit Mandelkrokant	13
Zuppa Inglese Bisquit gefüllt mit Mocca- und Vanillecrème verfeinert mit Maraschino und Alchermes	13
Affogato Zwei Kugeln Vanilleglace, Kaffelikör, Espresso und Rahm	13
Pallina di gelato (Hausgemacht von Nature's Cream) Vaniglia, Cioccolato, Moca, Pistacchio, Stracciatella, Cannella, Yogurt greco Limone, Arancia, Pompelmo, Lampone	5
Piatto di formaggi Käseteller	14
Geniessen Sie dazu ein Glas Süsswein aus der Emilia Romagna :	
Vigna del Volta DOC	1dl 15
Moscato, Malvasia	Flasche/5dl 70
La Stoppa, Rivergaro	

Alle Preise in CHF inkl.Mwst