

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:
Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz

Fisch:
Seezunge: Griechenland
Thunfisch: Philippinen/Italien
Tintenfisch: Marokko/Italien
Wolfsbarsch: Italien
Jakobsmuscheln: Italien
Gambero: Italien
Hummer: USA

Brot:
Schweiz

Insalate * Salate *

<i>Insalata Verde</i> Grüner Salat ***	10
<i>Insalata formentino con noci, speck e funghi gallinacci</i> Nüsslalat mit Nüsse, Speck und Pfifferlinge ***	16
<i>Burrata affumicata con verdure alla griglia e pane carasau</i> Geräucherte Burrata mit Gemüse vom Grill und Carasau-Brot	23

Minestre * Suppen *

<i>Crema di patate tartufata</i> Kartoffelcreme mit Schwarzem-Trüffel ***	13
<i>Ravioli in brodo</i> Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli ***	14
<i>Minestrone di verdure fatto in casa</i> Gemüsebouillon mit frischem Gemüse	13

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

<i>Tartar di tonno al profumo di caffè con couscous, datterini gialli e aglio nero</i> Thunfischtartar an Kaffee Aroma mit Couscous, Datteltomaten, schwarzer Knoblauch ***	26
<i>Battuto di gambero rosso di mazara, Avocado, melograno e semi di sesamo</i> Rotevettentartar mit Avocado, Granatapfel und Sesamsamen ***	27
<i>Carpaccio di manzo, pistacchio, riduzione di lampone e zenzero e perle di campari</i> Rindfleischcarpaccio, Pistazien, Himbeer-Ingwerreduktion, Campari-Perlen	27

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

<i>Tris di Bruschette ai formaggi con noci, pere e castagne</i> Bruschette mit Käse, Baumnüsse, Birne und Kastanien ***	22
<i>Polpo scottato con puré di patate profumato</i> Tintenfisch lauwarm serviert auf profumiert Kartoffelstock ***	27
<i>Capesante scottate con julienne di verdure, riduzione di melograno e nocciole</i> Gebratene Jakobsmuscheln mit krokantem Gemüse, Granatapfelreduktion und Haselnüsse ***	26
<i>Antipasti misti della casa</i> kalte und warme Vorspeisen zum Teilen ab 2 Pers./pro Pers.	35

Vegetariano * Vegetarisch *

V H
21 29

Parmigiana di melanzane

Panierte Auberginen gratiniert mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

Gnocchi di ricotta alla sorrentina

23 32

Büffelricotta-Gnocchi mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum

Pasta fatta in casa *Hausgemachte Teigwaren*

Wir haben auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns

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

23 32

Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter oder Butter und Knoblauch

Tris di pasta

25 32

Ravioli und Randen-Agnolotti an Salbeibutter, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce

Vegi: Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat anstatt Ravioli

Gnocchi di ricotta ai ricci di mare, caviale e

34 44

granella di Castagne

Büffelricotta-Gnocchi mit Seeigel, Caviar und Kastanien-streusel

Tagliatelle bolognese

22 30

Tagliatelle mit Rindhackfleisch und Tomatensauce

Risotto mantecato alla barbabietola con battuta di gambero, Stracciatella e

34 44

Granella di pistacchio

Randenrisotto mit Crevettentartar, Stracciatella-Burrata und Pistazien-streusel

Secondi di carne * Fleischgerichte *

Scaloppine di vitello al marsala o al limone con Tagliatelle al burro 50
Kalbsschnitzel an einer Marsala- **oder** Zitronensauce, dazu Tagliatelle

Guanciale di vitello al vino rosso al profumo di liquirizia con pure di patate fatto in casa 50
Geschmorte Kalbsbacken mit Rotweinjus und Lakritz-Parfum dazu
Hausgemachter Karffelstock

Costoletta di vitello alla valdostana con patate rustiche 68
Panierte Kalbskotolett gefüllt mit Porchetta und Fontina dazu rustikale Kartoffeln

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

Secondi di pesce * Fischgerichte *

Filetti di sogliola alla griglia con spinaci e risotto al limone 53
Seezungenfilet vom Grill mit Spinat und Zitronenrisotto

Tagliata di tonno ai semi misti con caponata di verdure 46
Thunfishtagliata im Samenmantel serviert mit Ratatouillegemüse

Duo di Coda di aragosta e gamberone alla griglia con timballo di spinaci e cous-cous 53
Duo vom Hummerschwans und RiesenCrevetten vom Grill mit Spinat-Timballe
und Cous-Cous

Beilagen * Contorni *

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

Dolci fatti in casa * Hausgemachte Dessert *

<i>Tiramisù al Pistacchio</i>	14
<i>Tortino al cioccolato con cuore bianco, gelato alla vaniglia e panna</i> Schokoladenküchlein warm mit weissem Herz dazu Vanilleglace und Schlagrahm	14
<i>Millefoglie con crema e amarene</i> <i>Cremeschnitte Mit Schwarzkirsch</i>	14
<i>Cheescacke all'ananas</i>	14
<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, zuppa inglese	5
<i>Pallina di gelato Ferrero Rocher</i>	6
<i>Piatto di formaggi</i> Käseteller	18