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: Filippinen/Italien
Tintenfisch: Marokko/Italien
Wolfsbarsch: Italien
Jakobsmuscheln: Italien
Gambero: Italien
Hummer: USA

Brot:
Schweiz

Insalate * Salate *

Insalata Verde *10*
Grüner Salat
***

Insalata formentino con noci, speck e funghi gallinacci *16*
Nüsslisalat mit Nüsse, Speck und Pfifferlinge
***

Burrata affumicata con verdure alla griglia e pane carasau *23*
Geräucherte Burrata mir Gemuse vom Grill und Carasau-Brot

Minestre * Suppen *

Zuppa di lenticchie *13*
Linsensuppe
***

Ravioli in brodo *14*
Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli
***

Minestrone di verdure fatto in casa *13*
Gemüsebouillon mit frischem Gemüse

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

Tartar di tonno al profumo di caffe con couscous, datterini gialli e aglio nero *26*
Thunfischtartar an Kaffeearoma mit Couscous, Datteltomaten, schwarzer Knoblauch
***

Battuto di gambero rosso di mazara, barbabietola mousse, melograno e semi di sesamo *27*
Rotecrevettentartar mit Randenmousse, Granatapfel und Sesamsamen
***

Tatar di waygu (CH) profumata al lime con stracciatella e pane carasau *27* *37*
Waygubeef-Tartar (CH) an Lime profumierte dazu Stracciatella und Carasaobrot

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

***

Polpo scottato con puré di patate profumato *27*
Tintenfisch lauwarm serviert auf profumiert Kartoffelstock
***

Capesante scottate con julienne di verdure, riduzione di melograno e nocciole *26*
Gebratene Jakobsmuscheln mit krokantem Gemüse, Granatapfelreduktion und Haselnüsse
***

Antipasti misti della casa
kalte und warme Vorspeisen zum Teilen ab 2 Pers./pro Pers. 35

Vegetariano * Vegetarisch *

	V	*H*
Parmigiana di melanzane Panierte Auberginen gratiniert mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum	*21*	*29*
Gnocchi di ricotta alla sorrentina Büffelricotta-Gnocchi mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum	23	32

Pasta fatta in casa *Hausgemachte Teigwaren*
Wir haben auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns

Ravioli di vitello al burro e salvia **o** con burro e aglio Ravioli gefüllt mit Kalbshackfleisch an Salbeibutter oder Butter und Knoblauch ***	23	32
Tris di pasta Ravioli und Randen-Agnolotti an Salbeibutter, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce **Vegi:** Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat anstatt Ravioli ***	25	32
Gnocchi di ricotta ai ricci di mare, bottarga e polvere di capperi Büffelricotta-Gnocchi mit Seeigel, Bottarga und Kappernpulver ***	31	41
Tagliatelle bolognese Tagliatelle mit Rindhackfleisch und Tomatensauce ***	22	30
Risotto mantecato alla barbabietola con battuta di gambero, Stracciatella e Granella di pistacchio Randenrisotto mit Crevettentartar, Stracciatella-Burrata und Pistazien-streusel	34	44

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
***

Ossobuco di vitello con puré di patate fatto in casa profumato *49*
Kalbshaxe mit hausgemachtem profumiert Kartoffelstock
***

Costoletta di vitello alla valdostana con patate al rosmarino *68*
Panierte Kalbskotolett gefüllt mit Porchetta und Fontina dazu Rosmarin-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 *60*
Seezungenfilet vom Grill mit Spinat und Zitronenrisotto
***

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

Duo di Coda di aragosta e gamberone alla griglia con timballo di spinaci e verdure *53*
Duo vom Hummerschwans und RiesenCrevetten vom Grill mit Spinat-Timballe
und gegrillte Gemüse

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
Patate al rosmarino

Dolci fatti in casa * Hausgemachte Dessert *

Tiramisù al San Marzano *14*

Tortino al cioccolato con cuore bianco, gelato alla vaniglia e panna *14*
Schokoladenküchlein warm mit weissem Herz dazu Vanilleglace und Schlagrahm

Millefoglie con crema e amarene *14*

Cremeschnitte Mit Schwarzkirsch

Profiteroles con crema al pistacchio e glassa al cioccolato *14*

Profiteroles mit Pistaziencreme und Schokoladenglasur

Affogato « Blumenau » *13*
Zwei Kugeln Vanilleglace, Kaffelikör, Espresso und Rahm

Pallina di gelato (hausgemacht von Rosso Arancio) *5*
Vaniglia, Cioccolato, Moca, Pistacchio, Stracciatella, Yogurt
Limone, Lampone, zuppa inglese

Pallina di gelato Ferrero Rocher *6*

Piatto di formaggi *18*
Käseteller

Preise in CHF ink. 8.1%MwSt.