

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

Minestre * Suppen *

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

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

<i>Tartar di manzo Wagyu, tartufo nero estivo, tuorlo e riduzione di barolo</i> Rinds-Wagyu-Tatar mit Schwarzer Sommertrüffel, Eigelb und Barolo jus ***	28	36
<i>Carpaccio di gambero rosso di mazara, mirtillo, gin e lemon grass</i> Rotes Crevettencarpaccio mit Blaubeeren, Gin und Lemongrass ***	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> Gebratene Jakobsmuscheln mit Himbeerreduktion, Kokosnuss und Knusprige Gemüse ***	26
<i>Antipasti misti della casa</i> 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 8

Dolci fatti in casa * Dessert *

<i>Tiramisù al liquore Grand Marnier</i>	13
<i>Delizia al limone</i> Limoncello-Bisquit gefüllt mit Zitronencreme	13
<i>Cheesecake al frutto della passione</i> Cheesecake mit Passionfrucht	13
Sgroppino al limone Zitronensorbet gemixt mit Prosecco und einem Schuss Vodka	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	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

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