

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

Rindsfilet: Australien (kann mit Antibiotika/antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt sein)

Fisch:

Seezunge: Griechenland

Thunfisch: Philippinen/Italien

Tintenfisch: Marokko/Italien

Wolfsbarsch: Italien

Jakobsmuscheln: Italien

Miesmuscheln: Italien

Venusmuscheln: Italien

Hummer: USA

Brot:

Schweiz

Insalate * Salate *

<i>Insalata Verde</i> Grüner Salat ***	10
<i>Insalata formentino con melograno, noci e funghi gallinacci</i> Nüsslisalat mit Granatapfel, Nüsse und Pfifferlinge ***	16
<i>Burrata di bufala al limone con pomodorini, perle di aceto balsamico e chips di lenticchie</i> Büffelburrata an Zitronengeschmacht mit Tomaten, Balsamicoperlen und Linsen-Chips	23

Minestre * Suppen *

<i>Zuppa di lenticchie</i> Linsensuppe ***	12
<i>Ravioli in brodo</i> Fleischbouillon mit handgemachten Kalbsfleischravioli ***	14
<i>Minestrone di verdurefatto in casa</i> Gemüsebouillon mit frischem Gemüse	12

Primi freddi * Kalte Vorspeisen *

<i>Tartar di tonno al profumo di caffè con couscous, datterini gialli e aglio nero</i> Thunfischtartar an Kaffeearoma mit Couscous, Datteltomaten, schwarzer Knoblauch ***	26
<i>Battuto di gambero rosso di mazara, Avocado, pompelmo e semi di sesamo</i> Rotcrevettentartar mit Avocado, Grapefruit und Sesamsamen ***	27
<i>Carpaccio di manzo, pistacchio, riduzione di lampone e zenzero e gelè al campari</i> Rindfleischcarpaccio, Pistazien, Himbeer-Ingwerreduktion, Camparigelee	27

Primi caldi * Warme Vorspeisen *

<i>Bruschette al gorgonzola, noci e pere</i> Bruschette mit Gorgonzola, Baumnüsse und Birne ***	21
<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.	30

Vegetariano * Vegetarisch *

V H
21 29

Parmigiana di melanzane

Panierte Auberginen gratiniert mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

Pasta fatta in casa *Hausgemachte Teigwaren*

Wir haben auch glutendfreie Pasta, fragen Sie uns

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

23 31

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 con bottarga, nero di seppia e granella di pistacchi

27 39

Büffelricotta-Gnocchi mit Seeigel, Bottarga, Schwarzem vom Tintenfisch

Und Pistazien-streusel

Tagliatelle bolognese

22 30

Tagliatelle mit Rindhackfleisch und Tomatensauce

Risotto mantecato alla barbabietola con battuta di gambero, Stracciatella e Granella di nocciola

33 44

Randenrisotto mit Crevettentartar, Stracciatella-Burrata und Haselnuss-streusel

Secondi di carne * Fleischgerichte *

<i>Scaloppine di vitello al marsala o al limone con Tagliatelle al burro</i>	50
Kalbsschnitzel an einer Marsala- oder Zitronensauce, dazu Tagliatelle ***	
<i>Filetto di manzo al tegamino con verdure del giorno</i>	59
Gebratenes Rindfilet in Pfanne mit Tagesgemüse ***	
<i>Ossobuco di vitello con puré di patate fatto in casa profumato</i>	47
Kalbshaxe mit hausgemachtem profumiert Kartoffelstock ***	
<i>Polletto ruspante con patatine fritte</i>	39
Mistkratzerli «Alpstein» rassig gewürzt, aus dem Ofen mit Pommes frites	

Secondi di pesce * Fischgerichte *

<i>Filetti di sogliola alla griglia con spinaci e risotto al limone</i>	53
Seezungenfilet vom Grill mit Spinat und Zitronenrisotto ***	
<i>Tagliata di tonno ai semi di papavero con caponata di verdure</i>	46
Thunfishtagliata im Mohnsamenmantel serviert mit Ratatouillegemüse ***	
<i>Grigliata mista di pesce con spinaci e verdure</i>	59
Fischvariation vom Grill mit Spinat und Gemüse (Wolfsbarsch, St.Peter und Scampi)	

Beilagen * Contorni *

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

Dolci fatti in casa * Dessert *

<i>Tiramisù al liquore S. Marzano</i>	13
<i>Tortino al cioccolato con cuore caldo, gelato alla vaniglia e panna</i> Schokoladenküchlein warm mit Vanilleglace und Schlagrahm	14
<i>Crema catalana</i>	13
<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	5
<i>Piatto di formaggi</i> Käseteller	15

Wir haben auch eine schöne selektion an Zigarren

Partagas Serie D N.4 Robusto, Kuba	38
Plasencia Alma de Campo Madroño Gordo,	28
Plasencia Alma del Fuego Robusto	28
Izambar Blue Ribbon Robusto	25
Izambar Kingdom Robusto	25
Avo Classic	23
Valentino Siesto Preferido Maduro	27
Trinidad Coloniales	48
Don Fernando la Bomba	35
H.Upmann Magnum	38