

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

UNSERE VORSPEISE ALS HAUPTGANG SERVIERT: + 6.-CHF

Insalata La Tavola

14.-

Insalata verde, caprino, melagrana, arance, citronette agli agrumi

Blattsalat, Ziegenkäse, Granatapfel, Orange, Zitrus-Sauce

Leaf salad, orange, pomegranate, goat cheese

Caprese con bufala e basilico

18.-

Büffelmozzarella, Tomaten. Basilikum

Buffalo mozzarella, tomato, basil

Burrata Pugliese IGP

23.-

Burrata IGP, Bouquet di verdure stagionali

Burrata g.g.A. Saisonalgemüse

Burrata PGI, seasonal vegetables

Calamaretti al pepe nero

25.-

Calamaretti fritti al pepe nero, maionese al limone

Frittierte Calamari, schwarzem Pfeffer, Zitronenmayonnaise

Fried calamari tossed in cracked pepper, lemon mayonnaise

Carpaccio di manzo classico

27.-

Rinder-Carpaccio, garniert mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspänen & Olivenöl

Beef carpaccio with rocket, cherry tomatoes, Parmesan

Antipasto La Tavola min. 2 pax

p.P 27.-

Selezione di antipasti scelti dallo chef

Auswahl an Vorspeisen vom Chef

Chef's selection of antipasti

LE NOSTRE PASTE

PORZIONE PICCOLA: -4.-CHF

PASTA GERICHTE ALS VORSPEISE / PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: -4.- CHF

Ravioli Ricotta e spinaci **28.-**

Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbei-Butter

Ricotta & Spinach Ravioli in sage butter

Spaghetti di Gragnano Carbonara **26.-**

Spaghetti mit Eiercreme, Pecorino-Käse, Guanciale

Spaghetti in egg, pecorino cheese & Guanciale

Pappardelle al ragu' **26.-**

Pappardelle an San Marzano-Tomatensauce mit Fleisch-Ragout

Pappardelle with Meat-Ragout

Ravioli agli scampi **32.-**

Ravioli di scampi in bisque di Gamberi e crema di bufala

Ravioli mit Scampi in Crevettenbisque & Büffelcreme

Ravioli with scampi in prawn bisque & buffalo cream

Paccheri La Tavola **34.-**

Paccheri con filetto di manzo, pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano

Paccheri mit Rinderfilet, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan-Splitter

Paccheri with beef fillet, cherry-tomatoes, rocket & Shaved Parmesan

Risotto agli asparagi **27.-**

Spargel-Risotto

Asparagus-risotto

FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

Filetto di manzo con salsa alle erbe **52.-**

Rinds-Filet (200 gr.) an Kräuter-Sauce, Ofenkartoffeln & Gemüse

Beef fillet (200 gr.) aromatic herbs, roasted potatoes & Vegetables

Paillard di vitello alla griglia **44.-**

Kalbs-Paillard vom Grill, Saisongemüse

Veal-paillard, Season-vegetables

Filetto di branzino all'arancia con finocchi caramellati **42.-**

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf karamellisiertem Fenchel, serviert mit feiner Orangensauce

Sea bass fillet o a bed of caramelized fennel, accompanied by a subtle orange sauce

Gamberoni flambati **42.-**

Gamberoni flambati al brandy, peperoncino e aglio, verdure di stagione

Riesencrevetten, mit Brandy flambiert, Knoblauch, Chili, Saisongemüse

Prawns flambéed with brandy, garlic, chili, seasonal vegetables

***Pesce fresco ogni giorno, direttamente dalla nostra barca frigo.
Diverse preparazioni, sempre a vostra disposizione per consigli!***

***Täglich frischer Fisch aus unserem Kühl Boot.
Verschieden Zubereitungsarten, wir beraten Sie gerne!***

***Fresh fish daily from our refrigerated boat.
Various preparations, always happy to advise you!***

CONTORNI SUPPLEMENTARI / ZUSATZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES: + 5.-

In unsere Restaurant werden Hauptgerichte nicht auf zwei Tellern serviert

