

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

UNSERE VORSPEISE ALS HAUPTGANG SERVIERT: + 6.-CHF

- Insalata La Tavola** **14.-**
Insalata verde, caprino, arance, scaglie di mandorle, citronette agli agrumi
Blattsalat, Ziegenkäse, Mandeln, Orange, Zitrus-Sauce
Leaf salad, orange, almond, goat cheese, citrus citronette
- Burrata Pugliese IGP su panzanella toscana** **23.-**
Burrata g.g.A. auf toskanischer Brotsalat (Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Basilikum und in Olivenöl & Essig mariniertem Brot)
Burrata PGI, Tuscan bread salad made with tomatoes, cucumber, red onion, olives, basil, marinated in olive oil & vinegar
- Frittura di calamari e gamberetti rosa, maionese al limone** **26.-**
Frittierte Calamari & kleine rosa Crevetten, schwarzem Pfeffer, Zitronenmayonnaise
Fried calamari & small pink shrimps, black pepper, lemon mayonnaise
- Vitello Tonnato** **28.-**
Sliced veal with tuna sauce
- Carpaccio di manzo classico** **27.-**
Rinder-Carpaccio, garniert mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspännen & Olivenöl
Beef carpaccio with rocket, cherry tomatoes, Parmesan
- Cuoppo fritto napoletano** **24.-**
Frittierte Mozzarella in Carrozza, Kartoffel-Kroketten, Reis-Arancine
Fried mozzarella in carrozza, potato croquettes & rice arancine
- Antipasto La Tavola min. 2 pax** **p.P 27.-**
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

Rosa di bufala in salsa di limone e pane croccante **27.-**

Pappardella gefüllt mit Büffelmozzarella & Basilikum in Zitronensauce & knusprigen Brotbröseln

Pappardella filled with buffalo mozzarella & basil in lemon sauce with crispy breadcrumbs

Tagliatelle alle spugnole e crudo di parma 24 mesi **29.-**

Tagliatelle mit Morcheln & 24 Monate gereiftem Parmaschinken in Pilzsauce

Tagliatelle with morels & 24-month aged Parma ham in mushrooms sauce

Paccheri La Tavola Tricolore **34.-**

Paccheri con straccetti di manzo, pomodorini, pesto di rucola e basilico, stracciata di burrata

Paccheri mit Rindsfleisch, Cherrytomaten, Rucola-Basilikum-Pesto & Burrata-Stracciata

Paccheri with beef , cherry-tomatoes, arugula-basil-pesto & burrata

Spaghetti di Gragnano al profumo di mare **32.-**

Traditionelle Spaghetti aus Gragnano mit Tagesfisch-Ragout & Cherrytomaten

Traditional Spaghetti from Gragnano with fish ragu' & Tomato

Risotto Carnaroli " Sempreverde" **27.-**

Carnaroli-Risotto mit saisonalem grünem Gemüse

Carnaroli rice with fresh seasonal green vegetables

FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

Filetto di manzo con salsa alle erbe

54.-

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

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

Carrè d'agnello in panure di erbe aromatiche e pane croccante 47.-

Lamm-Karree in Kräuter-Panade

Rack of lamb in a crust of aromatic herbs

Gamberoni agli agrumi, insalatina di riso venere

44.-

Riesencrevetten an Zitrusfrüchten, Venere-Reis-Salat

King prawns with citrus fruits & Venere rice salad

***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

MENU DEGUSTAZIONE LA TAVOLA

a partire da 2 persone / ab 2 Personen / from 2 person

3 Gang

69.-

Antipasto La tavola, carne o pesce, dessert

Vorspeise La Tavola, Fisch oder Fleisch, Dessert

La Tavola starter, fish or meat, dessert

4 Gang

79.-

Antipasto la Tavola, Pasta creazione dello chef, carne o pesce, dessert

Vorspeise La Tavola, Pasta kreationen vom chef, Fisch oder Fleisch, Dessert

La Tavola starter, pasta created by the chef, fish or meat, dessert

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Brot hausgemacht (Mehl-IT)

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = IT/ Poulet = CH,FR, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele ,Parma, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/Mittelmeer/Gamberoni—Vietnam/Arg, Gambero rosso=IT/Lachs= Norwegen/Schweiz

INKLUSIVE 7,7% MWST

PIZZA-MENU

Antipasto all'italiana

Pizza a scelta / Pizza nach Wahl / Pizza of your choice

Desser del giorno / Tages-Dessert / Dessert of the day

46.-

PIZZE

Marinara

20.-

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico

San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum

San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil

Marinara Sbagliata

22.-

Pomodoro San Marzano, acciughe, aglio, basilico

San Marzano Tomatensauce, Sardellen, Knoblauch, Basilikum

San Marzano tomato sauce, anchovies, garlic, basil

Margherita

22.-

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola e basilico

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Agerola (Mozzarella), Basilikum

San Marzano Tomato sauce, Mozzarella, basil

Crudo e Mascarpone**26.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Mascarpone,
Prosciutto crudo di Parma, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Mascarpone,
Parma-Schinken, Basilikum*

San Marzano Tomato sauce, Mozzarella, Mascarpone, San Daniele Ham, basil

Bufala**24.-**

Pomodoro San Marzano, Bufala Campana DOP, basilico

San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Napoletana**25.-**

Pomodoro San Marzano, Bufala Campana DOP, Acciughe, capperi, basilico

San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Basilikum

San Marzano Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, capers, basil

Prosciutto Cotto (Parmacotto)**23.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Parmacotto, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Parmacotto (Schinken), Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, basil

Cotto e Funghi**24.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Parmacotto e Champignon

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Parmacotto (Schinken),
Champignon, Basilikum*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms

Diavola**23.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, Spianata Calabria piccante, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Scharfe Salami, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, spicy Calabrian salami, basil

Livius**25.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, finocchiona toscana, gorgonzola, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salami mit Fenchelsamen, Gorgonzola, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, Tuscan fennel salami, gorgonzola, basil

Quattro Stagioni**25.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Parmacotto, champignon, olive taggiasche, Carciofi, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Schinken, Champignon, Taggiasche Oliven, Artischocken, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, Champignon mushrooms, olives, artichokes, basil

Calzone**26.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, finocchiona, Parmacotto, Parmigiano Reggiano, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Salami, Schinken, Parmesan, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, sweet salami, cooked ham, Parmesan, basil

Primavera**29.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Prosciutto crudo di Parma, Rucola, Pomodorini, Grana a Scaglie

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Parma-Schinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan-Splitter, Basilikum

San Marzano dop tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo San Daniele, rocket, cherry tomatoes, Parmesan flakes. basil

Burrata & Crudo di Parma**29.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Burrata pugliese IGP, prosciutto crudo di Parma, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Burrata IGP, Parma-Schinken, Basilikum

San Marzano dop Tomato sauce, Fior di latte from Agerola, Burrata, Prosciutto Crudo from Parma, basil

Pizza Nduja**28.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Salsiccia al finocchietto, Cipolla rossa di Tropea, Nduja, Basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salsiccia mit Fenchelsamen, Nduja, Roter Zwiebeln aus Tropea, Basilikum

San Marzano dop tamato sauce, Mozzarella, Sausage, red onion from Tropea, Nduja, Basil

Pizza Tonno**28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Tonno Pinna Gialla di Cetara, Cipolla rossa di Tropea, Olive leccino, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Thunfisch aus Cetara, rote Zwiebeln aus Tropea, Oliven, Basilikum

San Marzano Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, olives, oregano, basil

Stella**32.-**

Pizza a forma di stella con diversi gusti con al centro burrata e rucola

Sternförmige Pizza mit verschiedenen Belägen, Burrata & Rucola in der Mitte

Star-Shaped Pizza with various toppings, burrata & rocket in the center

Estate**34.-**

Pomodoro San Marzano, Fior di latte d'Agerola, gamberoni all aglio e prezzemolo, rucola e pomodorini

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte d'Agerola (Mozzarella), Riesencrevetten an Knobli & Petersilie, Rucola & Cherrytomaten

San Marzano tomato sauce, fior di latte d'Agerola (Mozzarella), King shrimps with garlic & parsley, arugola & cherry tomato

Ortolana**28.-**

Pomodoro San Marzano, Bufala campana DOP, Verdure miste

San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Saisonalgemüse

San Marzano Tomato sauce, buffalo mozzarella, Vegetables

LE BIANCHE (Ohne Tomatensauce)

Quattro formaggi **27.-**

Fior di latte di Agerola, crema di provola, gorgonzola, parmigiano reggiano, basilico
Fior di latte (Mozzarella), Provola-Creme, Gorgonzola, Parmesan, Basilikum
Four Cheese, basil

Pistacchiosa **29.-**

Fior di latte Agerola, mortadella al pistacchio, Burrata IGP, pesto di pistacchio, basilico
Fior di latte Agerola (Mozzarella), Mortadella, Pistazien-Pesto, Basilikum
Mozzarella, Burrata, Mortadella, pistachio pesto.basil

Peperoni e salsiccia **27.-**

Provola affumicata d'Agerola, peperoni, salsiccia al finocchietto
Geräuchertem Provola-Käse, Peperoni, salsiccia mit fenchelsamen
Smoked provola cheese from Agerola, peppers, sausage

Porcini e Gorgonzola **28.-**

Fior di latte Agerola, Porcini saltati, Gorgonzola
Fior di latte Agerola (Mozzarella), sautierten Steinpilzen & Gorgonzola
Mozzarella, porcini mashrooms, gorgonzola

3P **29.-**

Provola affumicata d'Agerola, Prosciutto di Parma, Porcini trifolati
Geräuchertem Provola-Käse, Spiegelei, Parmaschinken & Steinpilzen
Smoked provola cheese from Agerola, porcini mashrooms, Parma-Ham

Sfiziosa **29.-**

Provola affumicata d'Agerola, Crocchè di patate, Parmacotto
Geräuchertem Provola-Käse, Kartoffel-Kroketten & Schinken
Smoked provola cheese from Agerola, potato croquettes & ham

PINSE

Margherita **22.-**

Pomodoro san marzano, fior di latte, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Basilikum

San Marzano tomato sauce, Fior di latte, basil

Caprese **26.-**

Stracciatella di Burrata IGP, Pomodorini, basilico, origano,
glassa al balsamico invecchiato

Burrata IGP, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenoil, Balsamico-Jus

Burrata Stracciatella, Cherry Tomatoes, basil, aged balsamic jus

Salmone **28.-**

Salmone norvegese affumicato, Stracciata di burrata, cipolla rossa di Tropea marinata,
capperi, zest di limone

*Norwegischer Räucherlachs, Burrata-Stracciatella, marinierte rote Zwiebeln aus Tropea,
Kapern, Zitronenzeste*

Norwegian smoked salmon, marinated Tropea red onion, capers, lemon zest

Indiavolata **27.-**

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano, spianata piccante,
nduja calabra, basilico

Fior di latte Agerola, San Marzano tomato sauce, spicy salami,
Calabrian Nduja, basil

Carpaccio **28.-**

San Marzano, fior di latte Agerola, carpaccio di manzo, pesto di rucola
scaglie di Parmigiano Reggiano, pepe

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Rinds-Carpaccio,
Rucola-Pesto, Parmesan-Splitter, Pfeffer*

San Marzano tomato sauce, beef-carpaccio, parmesan flakes, pepper