

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

Pesce Spada marinato agli agrumi

27.-

Carpaccio di pesce Spada marinato agli agrumi con insalatina di finocchi e arance

Marinierter Schwertfisch mit Zitrusfrüchten, Fenchel-Orangen-Salat

Marinated swordfish with fennel and orange salad

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

Tartare di Angus svizzero **27.-**

Tartare di angus svizzero con crema di bufala e tartufo

Schweizer Angus Tartar, Büffelcreme, Trüffel

Swiss Angus tartare, buffalo cream, truffle

Vellutata di patate e porro con Tartufo **14.-**

Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel

Potato & leek soup, truffle

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:-5.-CHF

PASTA GERICHTE ALS VORSPEISE / PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: -5.- CHF

Ravioli Vegetariani **29.-**

Ravioli di patate, carciofi, pomodorini secchi in crema di burro e salvia

Ravioli mit Kartoffeln, Artischocken & getrockneten Tomaten an Salbei-Butter

Ravioli with potato, artichokes & sun-dried tomato in sage butter

Spaghetti di Gragnano Carbonara **26.-**

Spaghetti mit Eiercreme, Pecorino-Käse, Guanciale

Spaghetti in egg, pecorino cheese & Guanciale

Pappardelle al ragu' di cinghiale **27.-**

Pappardelle mit Wildschwein-Ragout

Pappardelle with wild boar ragu

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

Spaghetti ai Gamberoni**29.-**

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e gamberoni

Spaghetti Knoblauch, Olivenöl, Chili & Riesencrevetten

Spaghetti garlic, olive oil, chili & king prawns

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 Arcobaleno**27.-**

Risotto alle verdure

Regenbogen-Risotto (mit Gemüse)

Rainbow Risotto (with vegetables)

FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

Filetto di manzo al tegame

49.-

Rinds-Filet (200 gr.) Kräuter, Knobli, Olivenöl, Ofenkartoffeln

Beef fillet (200 gr.) garlic, aromatic herbs, olive oil, roasted potatoes

Ossobuco di vitello

44.-

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe, Safranrisotto

Veal Ossobuco, Saffron Risotto

Stinco di maiale

34.-

Stinco di maiale in umido con polenta

Geschmorte Schweinshaxe (600 gr.), Polenta

Braised pork shank (600 gr.), Polenta

Coda di rospo agli agrumi e melagrana

44.-

Seeteufel mit Zitrusfrüchten & Granatapfel, Gemüse-Kartoffeln-Flan

Monkfish with citrus & pomegranate, vegetable & potatoes flan

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 e carne del giorno / Tagesfisch & Tagesfleisch / Fish of the day

CONTORNI SUPPLEMENTARI / ZUSATZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES: + 4.-

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/ Gambero=IT

ARG/Lachs= Norwegen

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 Calabra 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 tomato 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

Mare e Monti (meta'calzone e meta'pizza)

32.-

Mezzo Calzone con ripieno di finocchiona e porcini, meta' pizza con zucchini, gamberi e mascarpone

Halb Calzone, Halb Pizza: Bergseite (Steinpilzen & Fenchelsalami gefüllt) & Meerseite (gegrillte Zucchini, Crevetten & Mascarpone)

Half calzone, half pizza: Mountain Side (Porcini mushrooms & Tuscan fennel salami) See Dide (grilled zucchini, shrimps & mascarpone)

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

Patate e salsiccia

27.-

Fior di latte Agerola, patate al forno, salsiccia al finocchietto, olive e rosmarino

Fior di latte Agerola (Mozzarella), Ofenkartoffeln, salsiccia mit fenchelsamen, Oliven, Rosmarin

Fior di latte Agerola (Mozzarella), potatoes, sausage and rosemary

Pizza Porcini e Gorgonzola

28.-

Fior di latte Agerola, Porcini saltati, Gorgonzola

Fior di latte Agerola (Mozzarella), sautierten Steinpilzen & Gorgonzola

Mozzarella, porcini mashrooms, gorgonzola

Pizza Piemontese

29.-

Fior di latte di Agerola, uovo, tartufo a scaglie e olio tartufato

Fior di latte di Agerola, Spiegelei, Trüffel & Trüffelöl

Yellow tomato, egg, truffle & truffle oil

Pizza Valtellina

29.-

Fior di latte di Agerola, Bresaola, stracciata di burrata, rucola e pomodorini

Fior di latte di Agerola, Bresaola, Burrata, Rucola & Cherrytomaten

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

Amatriciana

26.-

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, guanciale di Norcia IGP,
pecorino romano DOP

*Fior di latte Agerola, San Marzano DOP tomato sauce, Guanciale di Norcia IGP,
Pecorino Romano DOP*

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,
Scaglie di Parmigiano Reggiano, pepe

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

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