TRATTORIA & BAR

BACiO

della MAMMA

Scan me for
english, french
or chinese

Vegetarisch Vegan

»TAVOLATA ITALIANA«

Bereits ab vier Personen erleben Sie die Tavolata Italiana jetzt auch à la carte. Ideal für kleinere Runden, die gemeinsam geniessen, Spezialitäten probieren und italienische Gastlichkeit in geselliger Atmosphäre erleben möchten. Serviert wird in der Mitte des Tisches zum Teilen, Entdecken und Geniessen.

BUCHBAR FÜR TISCHE AB 4 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG
TAVOLATA À LA CARTE AB CHF 76.00 P. P.

INSALATA | ANTIPASTI

INSALATA SUPERFOOD — VS CHF 18.00 | HG CHF 26.00
Babyspinat | Kürbis | Fetakäse | Quinoa |
Kichererbsen | Feigen | Granatapfelkerne | Preiselbeer-Vinaigrette

INSALATA VERDE — VS CHF 13.00 | HG CHF 19.00
Blattsalate | Datteltomaten | Radieschen | Karotten
Kürbiskerne mit Schokolade & Minze-Glasur | Dressing nach Wahl

EXTRA ZUTATEN ZU DEN SALATEN „SUPERFOOD & VERDE“
+ gebratene Waldpilze — CHF 5.00
+ geräucherte Tofuwürfel — CHF 9.00
+ Pouletbrust Sous-Vide — CHF 15.00
+ 4 Riesencrevetten — CHF 16.00

CAPRESE INVERNALE — VS CHF 19.00 | HG CHF 29.00
kandierte lauwarme Datteltomaten | geräucherte Burrata
geröstete Mandelsplitter | Olivenöl | Nüsslisalat | Basilikum

COMPOSIZIONE DELLA MAMMA — VS CHF 29.00 | HG CHF 59.00
Antipasti | gemischte Salumi | Formaggi italiani | Focaccia

CREMA DI PATATE — CHF 15.00
Kartoffel-Creme | Parmesanschaum | Steinpilz-Crumble

TONNO VITELLATO — VS CHF 23.00 | HG CHF 34.00
kurz gebratener Saku-Thunfisch | geräucherter Blumenkohl
Kalbs-Creme | Limetten-Gel

LINGUA DI VITELLO — VS CHF 22.00 | HG CHF 34.00
Sous-vide gegarte Kalbszunge | marinierter Rotkohl
Salsa verde | Preiselbeeren

PINSA ROMANA ORIGINALE

Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich, Aufpreis CHF 4.00.

MILANO — CHF 27.00
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella | Salami Milano

VENTRICINA — CHF 27.00
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella | Salami Ventricina

PROSCIUTTO DI CINGHIALE — CHF 32.00
Fior di latte Mozzarella | Wildschwein-Rohschinken | Stracchino-Käse
Butternusskürbis

MORTADELLA — CHF 28.00
Fior di latte Mozzarella | Mortadella | Pistazien-Pesto | Büffelmozzarella

PARMA — CHF 29.00
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella | Prosciutto di Parma | Rucola
Parmesanspäne

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI — CHF 29.00
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella | italienischer Hinterschinken | Waldpilze

TONNO (ohne Käse) — CHF 27.00
Tomatensauce | Thunfisch | Kapern | Taggiasca Oliven | Rucola | rote Zwiebeln

TREVISANO & GORGONZOLA — CHF 27.00
Fior di latte Mozzarella | Trevisano | Gorgonzola | Birne

PARMIGIANA — CHF 25.00
Tomatensauce | Fior di latte Mozzarella | Auberginen | Cherrytomaten
Basilikum | Parmesan

CAPRESE — CHF 25.00
Fior di latte Mozzarella | marinierte Datteltomaten | Basilikum | Büffelmozzarella

DEL BOSCO (ohne Käse) — CHF 26.00
gerösteter Kürbis | frische Waldpilze | Baumnüsse

EXTRA ZUTATEN
Cherrytomaten CHF 3.00 | Rucola CHF 2.50 | Parmesanspäne CHF 3.00
Stracchino-Käse CHF 4.00 | Taggiasca Oliven CHF 6.00 | Büffelmozzarella CHF 5.00

»PINSA – DIE RÖMISCHE PIZZA.«

Mit unserer speziellen BACiO della MAMMA-Mehlmischung und mindestens 72 Stunden Gehzeit ist die traditionelle Pinsa nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch sehr bekömmlich. BACiO!

PRIMI

TONNARELLI ALLA CARBONARA — CHF 29.00
hausgemachte Tonnarelli | Guanciale | Eigelb | Pecorino Romano (Schafskäse)

RAVIOLONI PIEMONTESI AL TARTUFO — CHF 39.00
hausgemachte Piemont-Ravioli | Kartoffel-Schnittlauch-Füllung
Trüffelbutter | frischer Wintertrüffel | Parmesan

GNOCCHI DI PATATE CON FONDUTA DI GORGONZOLA — CHF 31.00
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi | Gorgonzola-Sauce
geröstete Haselnüsse | Verjus-Birne | Kastanien-Honig

TAGLIATELLE ALL‘UOVO E RAGÙ DI CINGHIALE — CHF 34.00
hausgemachte Tagliatelle all‘uovo | Wildschwein-Bolognese | Parmesanchip

RISOTTO AL RADICCHIO TREVISANO — CHF 27.00
Acquerello-Risotto | gerösteter Radicchio | Stracchino-Fonduta
glasierte Portwein-Kastanien

GNOCCHETTI SARDI AI TRE POMODORI — CHF 26.00
hausgemachte Gnocchetti sardi | dreierlei Tomaten | Basilikum-Öl
+ Büffelmozzarella — + CHF 5.00

SECONDI

PICANHA CON SALSA SALMORIGLIO — CHF 49.00
grilliertes Rindshuftdeckelsteak | Wintergemüse
Knoblauch-Kartoffeln | Salmoriglio-Sauce

GUANCIA DI MANZO — CHF 46.00
geschmorte Rindskopfbäggli | Polenta bramata | frische Waldpilze | Radieschen

BISTECCA DI MELANZANA ALLA GRIGLIA — CHF 32.00
veganes Auberginensteak | Baba Ganoush | Kichererbsen süss-sauer
Pistazien | Granatapfel | Koriander

SUPREMA DI POLLO — CHF 36.00
Maispoulardenbrust | Kapern-Zitronen-Risotto
glasiertes Wintergemüse | Salbei-Kalbs-Jus

FILETTO DI BRANZINO CROCCANTE — CHF 38.00
knuspriges Wolfsbarschfilet | geröstetes Blumenkohl-Püree
grillierter Lauch | Salsa al limone

PASTICCERIA

TIRAMISÙ — CHF 14.00
Mascarponecreme | Crumble | Espresso

TORTA AL CIOCCOLATO E CASTAGNE — CHF 15.00
Birnen-Marsala-Mousse | dunkler Schokoladen-Maroni-Kuchen
Mascarpone-Creme

TARTELLETTA ALLA VANIGLIA E ZUCCA — CHF 14.00
Vanille-Kürbis-Tartelettes | Joghurt-Glace

PANNA COTTA AL CAVOLO ROSSO E AI FRUTTI DI BOSCO — CHF 16.00
Waldbeer-Rotkabis-Panna-Cotta | Namelaka-Creme
karamellisiertes Granola | Apfel-Sorbet

GELATI je Kugel — CHF 4.50
Gelati: Vanille | Schokolade | Cantucci | Kaffee | Joghurt | Karamell
Sorbetti: grüner Apfel | Zitrone | Erdbeere
+ Rahm — CHF 1.50



»Aperitivi della Mamma«

SARTI SPRITZ
AMALFI SPRITZ
BELLINO

je **CHF 13.50**

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt Nr: CHE-399.484.772. Änderungen vorbehalten. Zu Allergenen kontaktieren Sie gerne unser Team.