

Tavolata ab 6 Personen

Kreieren Sie Ihre eigene Tavolata nach Ihren Wünschen.

Zwei Antipasti / zwei Pasta- oder Risottogerichte /
zwei Hauptgerichte/ Dessertsinfonie

p.P. 76

Antipasti e insalate

Antipasti misti Gemischte, italienische Vorspeisen	19
Crostini ai pomodori ^{v+} Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Schalotten und Basilikum	12
Insalata parmigiana Gemischter Blattsalat mit Parmaschinken und Parmesansplittern	16
Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^v Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	21
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi, con scaglie di parmigiano reggiano Parmaschinken Cavazzuti dop, 22 Monate gereift, mit Parmesansplittern	22
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	24 34

Zuppa

Tortellini di manzo in brodo Bouillon mit Rindfleisch-Tortellini	12
---	----

Pasta fresca e risotto

Tagliatelle alla «Traviata» ^v Hausgemachte Tagliatelle mit frischer Tomatensauce, Datteltomaten und Basilikum	26
con bocconcini di filetto di manzo arrostiti mit gebratenen Rindsfiletwürfeln	38
Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ricotta-Caramelle mit Spinat und Salbeibutter	29
Risotto al limone con gamberoni Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	33

Dall'orto

Verdure grigliate all'olio di oliva con mozzarella di bufala ^v Gegrilltes Gemüse an Olivenöl mit Büffelmozzarella, Bratkartoffeln	28
Risotto alla Trovatore ^{v+} Safranrisotto mit Gemüse, Tomatenwürfeln und Frühlingszwiebeln	26

Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle	43
Fegato di vitello con cipolle, balsamico e salvia Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Balsamico und Salbei, Parmesanrisotto	40

Classico della cucina emiliana

Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» Gegrilltes Schweizer Bio-Rindsfilet an Balsamico-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat	57
---	----

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pepe Thunfischfilet mit Pistazien und Pfeffer, Zitronenrisotto und Spinat	44
Gamberoni alla griglia piccanti con verdure Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Zitronenrisotto und Spinat	46

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone ^v, tagliatelle ^v,
patatine arrosto ^{v+} spinaci a foglie ^{v+}
Parmesan- oder Zitronenrisotto, Tagliatelle,
Bratkartoffeln, Blattspinat

8

Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»
75 cl à 3 Franken

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana Padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Penne*.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

v vegetarisch
v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./871/06.24