LOCANDA TRIVISANO

Le nostre pietanze
Unsere Speisen

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich an unser Personal!

locandatrivisano.ch

Le nostre tavolate

Zum Teilen mit Freunden oder Familie *pro Person empfehlen wir 3-4 Gerichte*

Antipasti

Polpette

- *Polpette di melanzane con stracciatella (2 Stück)* 10.50
- *Polpette di carne della nonna (2 Stück)* 14.50

Arancini

- *Arancini classici (2 Stück)* 10.50
- *Arancini di Polpo (2 Stück)* 12.00
- *Tris Arancini (3 Stück)* 16.00

Insalate

Insalata Caprese alla Locanda 16.50
Konfierte Datterini-Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Panzanella 14.50
Traditioneller italienischer Brotsalat

Prosciutto e Melone 16.50

Crostini, Crostoni

Crostini Vegetariani (2 Stück) 9.50
Geröstete "Pane di Altamura" mit vegetarischer Garnitur

Pane Carasau con Stracciatella e Acciughe (2 Stück) 10.50
Typisch sardisches Brot mit Stracciatella und Sardellen

Crostone Pirandello 19.50
Geröstetes "Pane di Altamura" mit Kichererbsencreme, Speck und Pecorino

Bologna #32 19.50
Geröstetes "Pane di Altamura" mit Stracciatella, Mortadella und Pistazienpesto

I nostri famosi taglieri

Tagliere di salumi (piccolino, piccolo o grande)	14.50 / 17.00 / 33.00
Formaggi misti (piccolo/grande)	17.50 / 26.00
Sott'oli (Selektion unserer besten Antipasti)	14.50

Mare

Tartarino di Salmone 18.00
Lachstartar

Insalata di Mare 16.00
Meeresfischsalat (da Giovedi')

Polpo caldo con crema di patate e zafferano 18.50
Lauwarmer Tintenfisch auf Kartoffelcrème mit Safran

Campagna

Gazpacho 9.00
Kalte Suppe mit Tomatensauce, Gurken und „Pane Curasau"

Caponata 14.50
- *mit Büffelmozzarella + 2.00 / mit Burrata + 5.00*

Frittata 8.50
Traditionelle Eierspeise mit Gemüse, Kartoffeln und Mozzarella

Tartarino di manzo 18.00
Rindfleischtartar

Melanzane farcite con carne 16.50
Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch

Parmigiana di Melanzane 13.00
Auberginenauflauf

Fregola Sarda con Verdure 10.50

Pinsa Romana

Traditionelle römische Pizza optional mit Belag nach Wahl + 16.50
(Prosciutto cotto, Salame piccante, Speck, Burrata) 2.50

«Non si può pensare bene,
amare bene, dormire bene se
non si ha mangiato bene.»

Tavolata con amici

Die folgenden Gerichte sind zum Teilen gedacht. Pro Person empfehlen wir 3-4 Gerichte.

Buon appetito!

I classici

Pasta del giorno 20.00
Unser Personal informiert Sie gerne über unsere Tagespasta

Caponata con Mozzarella di bufala / Burrata 16.50 / 19.50
Ratatouille sizilianische Art mit Büffelmozzarella oder Burrata

Tartare di manzo del padrone 27.00
Rindstatar mit Olivenöl und süditalienischen Gewürze

Tartare di salmone 27.50
Lachstatar mit Olivenöl und Zitrone
Optional mit Burrata: 30.00

Vitello Tonnato 26.50
Dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano 26.50
Hauchdünn geschnittene Bresaola mit Rucola und Parmesan

Carpaccio di manzo marinato 26.50
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan

Pane Cunzato Classico 25.50
Geröstetes Brot mit Büffelmozzarella, Grillgemüse, Rucola und Kapern

Pane Cunzato con Tonno o Salmone 28.50
Gerostetes Brot mit Büffelmozzarella, Grillgemüse, Rucola, Kapern und Thunfisch oder Lachs

I nostri dolci

Dessert

Tiramisù 9.00
Tiramisu

Panna Cotta 9.00
Panna Cotta mit Waldbeersauce

Crema Catalana 9.00
Dessertcreme mit Karamellschicht überzogen

Torta del giorno 9.00
Unser Personal informiert Sie gerne über unsere Tageskuchen

Cantucci e Marsala 12.50
Traditionelles italienisches Mandelgebäck in Begleitung mit 0.5 dl Marsala (Dessertwein)

Sorbetto di Limone 9.00
Zitronensorbet serviert in der Zitronenschale

Le nostre tavolate

Bitte Tafelrunden reservieren

Tavolata Locanda 50.00
a partire da 4 persone */ab 4 Personen*
Affettati, antipasti, frittata e dolce
Aufschnitt, Antipasti, Frittata und Dessert

Tavolata Salumiere 60.00
Affettati, antipasti freddi e caldi, un primo dpasta, formaggi e dolce
Aufschnitt, Antipasti (kalte und warme Vorspeisen), Teigwaren, Käse oder Dessert

Tavolata del Fattore 85.00
Affettati, antipasti freddi e caldi, un primo di pasta, brasato, formaggi e dolce
Aufschnitt, Antipasti (kalte und warme Vorspeisen), Teigwaren, Braten, Käse oder Dessert

I classici

Unsere Klassiker

I nostri formaggi

Unsere Käseplatten

Formaggi misti – scelta di varietà di formaggi tipici
Auswahl wunderbarer Käsespezialitäten

piccola porzione / *kleine Portion*	17.50
grande porzione / *grosse Portion*	26.00
Porzione parmigiano reggiano 30 mesi dop *Portion Parmesan*	12.50
Porzione pecorino toscano dop *Portion Schafskäse*	12.50

Ein gutes Glas Wein begleitet von einer unserer Salami zum Selberaufschneiden – einfach, aber köstlich!

I nostri salametti

Unsere Salami
zum Selberaufschneiden

Salametto piccolo ma buono *Kleiner Mignon-Salami,* *«klein aber fein»*	6.00
Salametto del cacciatore *Jäger-* *Salami,* *Spezialität* *aus Mantova*	14.00
Salametto di cinghiale autentico *Wildschwein-Salami,* *«kräftig, würzig und aromatisch»*	14.00
½ Strolghino di culatello *½ Salami vom feinsten Culatello,* *«jung und lieblich»*	13.00
Chorizo piccante – il nostro salame spagnolo *Chorizo, scharfer spanischer Salami*	12.50

I nostri taglieri

Aufschnittplatten

	piccolo *klein* ca. 100 g	grande *gross* ca. 200 g
Tagliere – bontà di salumi tipici *Tagliere – Querschnitt durch die* *Vielfalt von italienschen Wurstwaren*	17.00	33.00
Tagliere – solo crudo *Tagliere – Rohschinken*	18.00	34.00
Tagliere – solo cotto *Tagliere – Kochschinken*	17.00	33.00
Tagliere – mortadella di Bologna	16.50	32.00
Tagliere – Porchetta calda	16.50	32.00

Tagliere piccolino
nur für eine Person: 14.50

Dazu empfehlen wir:

Sott'oli (olive, carciofi, melanzane ecc.) *Selektion von besten italienischen Antipasti* *(in Öl eingelegtes Gemüse und Oliven)*	14.50
Porzione olive	9.00