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

I nostri Panini

fino alle ore 17.00 / *bis 17.00 Uhr*

Michelangelo
Prosciutto toscano, pecorino fresco, pomodorini e paté di olive 15.00
Rohschinken Toscano, frischer Schafskäse, Tomätli und Olivenaufstrich

Due Sicilie
Schiacciata calabrese, caciocavallo, pate di melanzane 15.00
Scharfer Salami aus Kalabrien, aromatischer Kuhmilchkäse, Pate von Aubergine

Giostra
Porchetta, paté di melanzane, rucola 15.00
Schweinebraten, Auberginencrème, Rucola

Valtellina
Bresaola, formaggino fresco, rucola e zucchine 15.00
Bresaola (getrocknetes Rindfleisch), Frischkäse, Rucola und Zucchetti

Via Castello
Prosciutto al rosmarino, caciocavallo e pomodorini 15.00
Gekochter Rosmarinschinken, aromatischer Kuhmilchkäse und Cherrytomaten

Via col Vento
Caciocavallo, caponata (vegetariano) 15.00
Aromatischer Käse, Ratatouille (vegetarisch)

inkl. MwSt.

Carne di manzo *Rindfleisch*	della Svizzera *aus der Schweiz*
Carne di vitello *Kalbfleisch*	della Svizzera *aus der Schweiz*
Carne di maiale *Schweinefleisch*	della Svizzera *aus der Schweiz*

Tutti prodotti provengono dalla Markthalle Trivisano, Winterthur.
Alle Produkte kommen aus der Markthalle Trivisano, Winterthur.

inkl. MwSt.

Menu

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

Quiche con insalata 22.50
Hausgemachte Quiche mit Salat (ohne Salat: CHF 14.00)

Frittata con insalata 22.50
Traditionelle italienische Eierspeise mit Gemüse, Kartoffeln und Mozzarella dazu Salat (ohne Salat: CHF 14.00)

Prosciutto e Melone 19.50
Melone mit Rohschinken

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

Burrata con Prosciutto Parma 25.50
Burrata mit Rohschinken

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

Polpette Baresi con insalata e Burrata 25.50
Auberginebällchen mit Salat und Burrata

Arancini con insalata 22.50
Frittierte Risottobällchen gefüllt mit Hackfleisch und Mozzarella dazu Salat (Classici, oder Zuchini und Pfefferminze)

Melanzane ripiene con insalata 22.50
Gefüllte Aubergine mit Hackfleisch und Salat

inkl. MwSt.

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 Vin Santo (Dessertwein)

Sorbetto di Limone 9.00
Zitronensorbet serviert in der Zitronenschale

inkl. MwSt.

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 di pasta, 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

inkl. MwSt.

Don Antonio
Mortadella, robiola e cime di rape 15.00
Mortadella, Frischkäse und Stangenkohl

Tirolese
Speck, robiola, rucola e pomodorini 15.00
Speck, Frischkäse, Rucola und Cherrytomaten

Crostini / Crostoni *(dalle ore 14.00 / ab 14:00 Uhr)*

Crostini vegetariani 16.50
Vegetarisch belegte geröstete Brotscheiben

Crostini con Lardo di Colonnata 19.50
Belegte geröstete Brotscheiben mit gereiftem fetten Speck

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

inkl. MwSt.

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

inkl. MwSt.

Menu

Gazpacho *Kalte Suppe mit Tomatensauce, Gurken und „Pane Curasau“*	9.00
Panzanella con Burrata *Traditioneller italienischer Brotsalat mit Burrata*	19.50
Insalatona di Pollo *Reichhaltiger Sommersalat mit grillierter Pouletbrust (CH)*	25.50
Insalatona di Tonno *Reichhaltiger Sommersalat mit Thunfisch und Grillgemüse*	25.50
Insalatona Trivisano *Reichhaltiger Sommersalat mit gegrilltem Gemüse und Büffelricotta*	25.50
Insalata Caprese alla Locanda *Konfierte Datterini-Tomaten mit Büffelmozzarella*	17.50
Carpaccio di bresaola o manzo marinato con rucola e parmigiano reggiano *Hauchdünn geschnittene Bresaola/Rindfleisch mit Rucola und Parmesan*	26.50
Vitello Tonnato *Dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce*	26.50
Polpette *Hackfleischbällchen in Tomatensauce*	19.50
Pinsa Romana *(dalle ore 14.00 / ab 14:00 Uhr)* *Traditionelle römische Pizza optional mit Belag nach Wahl + (Prosciutto cotto, Salame piccante, Speck, Burrata)*	16.50 2.50

inkl. MwSt.

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