
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 (2 pezzi)

- Arancini classici (2 Stück) 10.50
- Arancini di Polpo (2 Stück) 12.00

Insalate

Insalata Siciliana

Orange Tarocco, Fenchel und Büffelmozzarella

16.50

Panzanella

Traditioneller italienischer Brotsalat

14.50

Crostini, Crostoni

Crostini vegetariani (2 Stück)

Geröstete Brötchen mit vegetarischer Garnitur

9.50

Crostini zia Teresa (2 Stück)

Belegte knusprige Brötli mit Ziegenkäse Nduja und Auberginen

12.50

Crostone alla Barese

Geröstetes „Pane di alta mura“ mit stracciatella und cime di rapa

19.50

Crostini toscani (2 Stück)

Belegte knusprige Brötli mit Patè di Fegatini alla Toscana

14.50

Crostini del Re (2 Stück)

Belegte knusprige Brötli mit Steinpilzen

15.50

Crostini con lardo di Colonnata (2 Stück)

Belegte knusprige Brötli mit gereiftem fetten Speck

14.50

Dalla nostra mucca

| | |
|----------------------|------|
| Riccotina | 6.50 |
| Mozzarella di bufala | 6.50 |
| Burratina | 8.50 |

Pasta del giorno

20.00

Unser Personal informiert Sie gerne
über unser Tagesangebot

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

| | |
|--|-------|
| Polpo caldo con crema di patate e zafferano | 18.50 |
| <i>Lauwarmer Tintenfisch auf Kartoffelcrème mit Safran</i> | 18.00 |
| Tartarino di salmone | |
| <i>Lachstartar</i> | |

Campagna

| | |
|---|------|
| Caponata | 8.50 |
| - mit Büffelmozzarella + 5.50 / mit Burrata + 6.50 | |
| Frittata | |
| <i>Traditionelle Eierspeise mit Gemüse, Kartoffeln und Mozzarella</i> | 8.50 |

| | |
|---------------------------|-------|
| Tartarino di manzo | 18.00 |
| <i>Rindfleischtartar</i> | |

| | |
|--|-------|
| Melanzane farcite con carne | 14.50 |
| <i>Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch</i> | |

| | |
|--------------------------------|-------|
| Parmigiana di melanzane | 14.50 |
| <i>Auberginenauflauf</i> | |

| | |
|---|-------|
| Carpaccino di bresaola o di manzo marinato | 18.00 |
|---|-------|

| | |
|----------------------------------|-------|
| Ceci al rosmarino | 10.50 |
| <i>Kichererbsen mit Rosmarin</i> | |

| | |
|-------------------------|-------|
| Gratin di patate | 10.50 |
| <i>Kartoffelgratin</i> | |

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Fregola sarda alle verdure | 10.50 |
|-----------------------------------|-------|

| | |
|-----------------------------|-------|
| Spezzatino Trivisano | 18.00 |
| <i>Rindsvoressen</i> | |

Pinsa Romana

| | |
|--|-------|
| <i>Traditionelle römische Pizza optional mit Belag nach Wahl +</i> | 14.50 |
| <i>(Prosciutto cotto, Salame piccante, Speck, Burrata)</i> | 2.50 |

Tavolata con amici

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

Buon appetito!

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

I classici

| | |
|--|---------------|
| Pasta del giorno | 20.00 |
| <i>Unser Personal informiert Sie gerne über unsere Tagespasta</i> | |
| Caponata con Mozzarella di bufala / Burrata | 16.50 / 19.50 |
| <i>Ratatouille sizilianische Art mit Büffelmozzarella oder Burrata</i> | |
| Tartare di manzo del padrone | 27.00 |
| <i>Rindstatar mit Olivenöl und süditalienischen Gewürze</i> | |
| Tartare di salmone | 27.50 |
| <i>Lachstatar mit Olivenöl und Zitrone</i> <i>Optional mit Burrata: 30.00</i> | |
| Vitello Tonnato | 25.50 |
| <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce</i> | |
| Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano | 25.50 |
| <i>Hauchdünn geschnittene Bresaola mit Rucola und Parmesan</i> | |
| Carpaccio di manzo marinato | 25.50 |
| <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i> | |
| Polpette con patate gratinate e verdure | 26.50 |
| <i>Hackfleischbällchen an tomatensauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i> | |
| Spezzatino alla Trivisano con patate gratinare e verdure | 29.50 |
| <i>Rindsvoressen mit Kartoffelgratin und Gemüse</i> | |

I nostri dolci

Dessert



| | |
|---|-------|
| Tiramisù | 9.00 |
| <i>Tiramisu</i> | |
| Panna Cotta | 9.00 |
| <i>Panna Cotta mit Waldbeersauce</i> | |
| Crema Catalana | 9.00 |
| <i>Dessertcreme mit Karamellschicht überzogen</i> | |
| Torta del giorno | 8.00 |
| <i>Unser Personal informiert Sie gerne über unsere Tageskuchen</i> | |
| Cantucci e Vin Santo | 12.50 |
| <i>Traditionelles italienisches Mandelgebäck in Begleitung mit 0.5 dl Vin Santo (Dessertwein)</i> | |
| Sorbetto di Limone | 9.00 |
| <i>Zitronensorbet serviert in der Zitronenschale</i> | |

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 und 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 und 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

12.50

Portion Parmesan

Porzione pecorino toscano dop

12.50

Portion Schafskäse



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

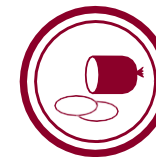
I nostri salametti



Unsere Salami
zum Selberaufschneiden

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

I nostri taglieri



Aufschnittplatten

| | piccolo <i>klein</i> ca. 100 g | grande <i>gross</i> ca. 200 g |
|--|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Tagliere – bontà di salumi tipici <i>Tagliere – Querschnitt durch die</i> <i>Vielfalt von italienischen Wurstwaren</i> | 17.00 | 33.00 |
| Tagliere – solo crudo <i>Tagliere – Rohschinken</i> | 18.00 | 34.00 |
| Tagliere – solo cotto <i>Tagliere – Kochschinken</i> | 17.00 | 33.00 |
| Tagliere – mortadella di Bologna | 16.50 | 32.00 |
| Tagliere – Porchetta calda | 16.50 | 32.00 |
| Tagliere piccolino <i>nur für eine Person: 14.50</i> | | |

Dazu empfehlen wir:

| | |
|---|-------|
| Sott'oli (olive, carciofi, melanzane ecc.) <i>Selektion von besten italienischen Antipasti</i> <i>(in Öl eingelegtes Gemüse und Oliven)</i> | 14.50 |
| Porzione olive | 9.00 |