
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



fino alle ore 18.00 /bis 18.00 Uhr

Michelangelo

Prosciutto toscano, pecorino fresco, pomodorini e paté di olive 14.50
Rohschinken Toscano, frischer Schafskäse, Tomätli und Olivenaufstrich

Due Sicilie

Schiacciata calabrese, caciocavallo, pate di melanzane 14.00
Scharfer Salami aus Kalabrien, aromatischer Kuhmilchkäse, Pate von Aubergine

Giostra

Porchetta, paté di melanzane, rucola 14.00
Schweinebraten, Auberginencreme, Rucola

Valtellina

Bresaola, formaggino fresco, rucola e zucchine 14.50
Bresaola (getrocknetes Rindfleisch), Frischkäse, Rucola und Zucchetti

Via Castello

Prosciutto al rosmarino, caciocavallo e pomodorini 14.00
Gekochter Rosmarinschinken, aromatischer Kuhmilchkäse und Cherrytomaten

Via col Vento

Caciocavallo, caponata (vegetariano) 14.00
Aromatischer Käse, Ratatouille (vegetarisch)

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.

I nostri crostini (a partire dalle ore 14.00)

Unsere Crostini (ab 14.00 Uhr)

Crostini <i>Belegte knusprige Brötli</i>	16.50
Crostini con lardo di Colonnata <i>Belegte knusprige Brötli mit gereiftem fetten Speck</i>	16.50
Crostini del nonno <i>Belegte knusprige Brötli mit Salsiccia, Prosciutto, Sugo und Parmesan</i>	19.50
Crostini Donna Teresa <i>Belegte knusprige Brötli mit Ziegenkäse, Nduja und Auberginen</i>	16.50
Crostini del bosco con porcini <i>Belegte knusprige Brötli mit Steinpilzen</i>	19.50

inkl. MwSt.

I nostri dolci



Dessert

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	9.00
Panna cotta <i>Panna cotta</i>	9.00
Torta del giorno <i>Tages-Kuchen</i>	8.00

Gerne informieren wir Sie über unser täglich wechselndes Dessertangebot

inkl. MwSt.

Le nostre tavolate

Bitte Tafelrunden reservieren



Tavolata Locanda 45.00

a partire da 4 persone /ab 4 Personen

Affettati, antipasti, frittata e dolce

Aufschnitt, Antipasti, Frittata und

Dessert

Tavolata Salumiere 55.00

Affettati, antipasti freddi e caldi, un primo di pasta, formaggi e dolce

Aufschnitt, Antipasti (kalte und warme Vorspeisen),

Teigwaren, Käse und Dessert

Tavolata del Fattore 80.00

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 prezzi della Tavolata sono da intendersi a persona. Vi preghiamo di prenotare due giorni in anticipo. Minimo 8 persone.

• • •

Die Tavolata-Preise gelten pro Person.

Bitte reservieren Sie zwei Tage im Voraus.

Ab 8 Personen.

Don Antonio

Mortadella, robiola e cime di rape 14.00

Mortadella, Frischkäse und Stangenkohl

Tirolese

Speck, robiola, rucola e pomodorini 14.00

Speck, Frischkäse, Rucola und Cherrytomaten

I classici

Mortadella di Bologna 13.00

Mortadella

Salame di Mantova 13.00

Salami

Prosciutto crudo Parma 14.50

Rohschinken

Su richiesta con paté di olive o pomodorini o caciocavallo
Auf Wunsch mit Olivenaufstrich oder frischen Tomaten oder Käse

Alle unsere Brötchen machen wir mit frischem Bio-Focaccia

I nostri formaggi



Käseplatten

Formaggi misti – scelta di varietà di formaggi tipici <i>Auswahl wunderbarer Käsespezialitäten</i>	
piccola porzione / <i>kleine Portion</i>	17.50
grande porzione / <i>grosse Portion</i>	25.00
Porzione parmigiano reggiano 30 mesi dop <i>Portion Parmesan</i>	12.50
Porzione pecorino toscano dop <i>Portion Schafskäse</i>	12.50

I classici

Klassiker

Mozzarella di Bufala con Caponata	16.50
Burrata con Caponata <i>Mozzarella oder Burrata mit Ratatouille</i>	19.50
Burrata con Prosciutto San Daniele <i>Burrata mit San Daniele Rohschinken</i>	25.50
Tartar di manzo del padrone <i>Rindstartar mit Olivenöl und südtalienische Gewürze</i>	26.50
Tartar di salmone con olio di oliva e limone (mit Burrata 30.00) <i>Wildlachstartar mit Olivenöl und Zitrone</i>	26.50
Vitello Tonnato <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce</i>	26.50
Polpette <i>Hackfleischbällchen an Tomatensauce</i>	17.00
Polpette con Crocchette di patate <i>Hackfleischbällchen an Tomatensauce, Kartoffelkroketten und Gemüse</i>	24.50

Unsere Empfehlung – Gemeinsam geniessen

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Auswahl an verschiedenen Speisen zum Teilen zusammen.

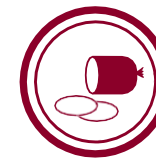
I nostri salametti



*Unsere Salami
zum Selberaufschneiden*

Salametto piccolo ma buono <i>Kleiner Mignon-Salami, «klein aber fein»</i>	6.00
Salametto del cacciatore <i>Jäger- Salami, Spezialität aus Mantova</i>	14.00
Salametto di cinghiale autentico <i>Wildschwein-Salami, «kräftig, würzig und aromatisch»</i>	14.00
½ Strolghino di culatello <i>½ Salami vom feinsten Culatello, «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 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

Dazu empfehlen wir:

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