

---

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](http://locandatrivisano.ch)

---



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, Auberginencreme, Rucola*

**Valtellina**

Bresaola, formaggio 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)*

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.*

## Menu

---

<b>Pasta del giorno</b>	20.00
<i>Unser Personal informiert Sie gerne über unsere Tagespasta</i>	
<b>Zuppa piccola ( Nur Vorspeise ) / Zuppa grande</b>	9.50/11.50
<b>Quiche con insalata</b>	22.50
<i>Hausgemachte Quiche mit Salat (ohne Salat: CHF 14.00)</i>	
<b>Frittata con insalata</b>	22.50
<i>Traditionelle italienische Eierspeise mit Gemüse, Kartoffeln und Mozzarella dazu Salat (ohne Salat: CHF 14.00)</i>	
<b>Caponata con Mozzarella di bufala / Burrata</b>	16.50 / 19.50
<i>Ratatouille sizilianische Art mit Büffelmozzarella oder Burrata</i>	
<b>Burrata con Prosciutto Parma</b>	25.50
<i>Burrata mit Rohschinken</i>	
<b>Tartare di manzo del padrone</b>	27.00
<i>Rindstatar mit Olivenöl und süditalienischen Gewürze</i>	
<b>Tartare di salmone</b>	27.50
<i>Lachstatar mit Olivenöl und Zitrone</i> <i>Optional mit Burrata: 30.00</i>	
<b>Polpette Baresi con insalata e Burrata</b>	25.50
<i>Auberginebällchen mit Salat und Burrata</i>	
<b>Arancini con insalata</b>	22.50
<i>Frittierte Risottobällchen gefüllt mit Hackfleisch und Mozzarella dazu Salat</i>	
<b>Melanzane ripiene con insalata</b>	22.50
<i>Gefüllte Aubergine mit Salat</i>	

inkl. MwSt.

## I nostri dolci

---

### Dessert



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

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 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*

### **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*

#### **Crostone Barese**

19.50

*Im Ofen geröstete Pane di alta mura mit stracciatella, cime di rape und getrockneten Tomaten*

## I nostri formaggi



### Unsere 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>	26.00
Porzione parmigiano reggiano 30 mesi dop <i>Portion Parmesan</i>	12.50
Porzione pecorino toscano dop <i>Portion Schafskäse</i>	12.50

## Menu

<b>Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano reggiano</b> <i>Hauchdünn geschnittene Bresaola mit Rucola und Parmesan</i>	25.50
<b>Carpaccio di manzo marinato</b> <i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i>	25.50
<b>Vitello Tonnato</b> <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce</i>	25.50
<b>Polpette</b> <i>Hackfleischbällchen in Tomatensauce</i>	19.50
<b>Polpette con patate gratinate e verdure</b> <i>Hackfleischbällchen an Tomatensauce, Kartoffelgratin und Gemüse</i>	26.50
<b>Spezzatino alla Trivisano con patate gratinate e verdure</b> <i>Rindsvoressen mit Kartoffelgratin und Gemüse</i>	29.50
<b>Pinsa Romana</b> <i>(dalle ore 14.00 / ab 14:00 Uhr)</i> <i>Römische Pizza mit Belag nach Wahl</i> <i>(jeweils + CHF 2.50)</i>	14.50
<ul style="list-style-type: none"><li>- Prosciutto cotto</li><li>- Salame piccante</li><li>- Burrata</li><li>- Speck</li></ul>	

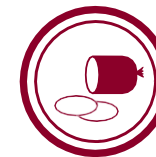
## I nostri salametti



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