
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 Baccala con salsa tartare (2 Stück) 10.50
- Polpette di carne della nonna (2 Stück) 14.50

Arancini (2 pezzi)

- Arancini classici / Arancini con melanzane e mozzarella 10.50

Insalate

Insalata Caprese

Konfierte Datterini-Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum 16.50

Panzanella

Traditioneller italienischer Brotsalat 14.50

Prosciutto crudo e Melone

14.50

Crostini, Crostoni e Frisella

Crostini vegetariani (2 Stück)

Geröstete Brötchen mit vegetarischer Garnitur 9.50

Crostone alla calabrese

Geröstetes „Pane di alta mura“ mit stracciatella und Nduja 16.50

Crostone all'aglio

Geröstetes „Pane di alta mura“ mit Knoblauch 8.50

Frisella con pomodorini e basilico

9.50

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

Lauwarmer Tintenfisch auf Kartoffelcrème mit Safran

Insalata di Mare 16.00

Meeresfischsalat (da giovedì)

Tartarino di salmone 18.00

Lachstartar

Zucchine farcite con tonno 14.50

Gefüllte Zucchetti mit Thunfisch

Campagna

Caponata 8.50

- mit Büffelmozzarella + 5.50 / mit Burrata + 6.50

Frittata 8.50

Traditionelle Eierspeise mit Gemüse, Kartoffeln und Mozzarella

Tartarino di manzo 18.00

Rindfleischtartar

Melanzane farcite con carne 14.50

Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch

Parmigiana di melanzane 14.50

Auberginenauflauf

Carpaccino di bresaola o di manzo marinato 18.00

Pinsa Romana

Traditionelle römische Pizza optional mit Belag nach Wahl + 2.50
(Prosciutto cotto, Salame piccante, Speck, Burrata) 14.50

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>	

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 *lab 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