
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 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, 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)

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

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

inkl. MwSt.

I nostri dolci

Dessert



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

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

17.50

Belegte geröstete Brotscheiben mit gereiftem fettem Speck

Crostone Zia Maria

19.50

Im Ofen geröstetes Pane di alta mura mit stracciatella, Nudja und getrockneten Tomaten

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

Menu

Insalatona con Tonno 25.50

Reichhaltiger Sommersalat mit Thunfisch

Insalatona con pollo grigliato 25.50

Reichhaltiger Sommersalat mit grillierter Pouletbrust (CH)

Insalata Caprese alla Locanda 17.50

Konfierte Datterini-Tomaten mit Büffelmozzarella

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano reggiano 25.50

Hauchdünn geschnittene Bresaola mit Rucola und Parmesan

Carpaccio di manzo marinato 25.50

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan

Vitello Tonnato 25.50

Dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce

Polpette 19.50

Hackfleischbällchen in Tomatensauce

Pinsa Romana 23.50

Römische Pizza mit Belag nach Wahl (jeweils + CHF 2.00)

- Prosciutto cotto
- Salame piccante
- Burrata
- Speck

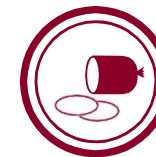
I nostri salametti



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