

Kreieren Sie Ihre eigene Tavolata nach Ihren Wünschen.

Zwei Antipasti / zwei Pasta- oder Risottogerichte /
zwei Hauptgerichte/ Dessertsinfonie

p.P. 76

Antipasti e insalate

Antipasti Emilia Gemischte Vorspeisen		19
Crostini ai pomodorini datterì ^v Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Schalotten und Basilikum		12
Insalata parmigiana Gemischter Blattsalat mit Parmaschinken und Parmesansplittern		16
Mozzarella di bufala con pomodorini datterì e basilico ^v Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		21
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate gereift, mit saisonaler Beilage	22	32
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	24	31

Zuppa

Cappelletti di manzo in brodo Bouillon mit Rindfleisch-Cappelletti		12
---	--	----

Pasta fresca

Riminesi fatti in casa allo scoglio Hausgemachte Riminesi mit Tomatensauce, Datteltomaten und Meeresfrüchten		35
Tagliatelle alla «Traviata» ^v Hausgemachte Tagliatelle mit frischer Tomatensauce, Datteltomaten und Basilikum		26
con bocconcini di filetto di manzo arrostiti mit gebratenen Rindsfiletwürfeln		38
Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ricotta-Caramelle mit Spinat an Salzeibutter		29
Linguine con crema di pistacchio ^v Linguine mit Pistaziencreme		29
con bocconcini di filetto di tonno mit gebratenem Thunfischfilet		38

Risotto

Risotto al limone con gamberoni Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	33
Risotto al vino bianco con crema di basilico e tartar di pomodoro ^{V+} Weissweinrisotto mit einer Basilikumcrème und Tomatentatar	27

Dall'orto

Verdure grigliate all'olio di oliva con mozzarella di bufala ^V Gegrilltes Gemüse an Olivenöl mit Büffelmozzarella, Bratkartoffeln	28
Linguine con crema di pistacchio ^V Linguine mit Pistaziencrème	29

Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle	43
Fegato di vitello con cipolle e salvia Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei, Parmesanrisotto	40

Classici della cucina emiliana

Bollito misto Gekochtes Kalb-, Rind- und Pouletfleisch, italienische Wurst (Cotechino), Salsa Verde, Salzkartoffeln und Gemüse	41
Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» (200g) Gegrilltes Rindsfilet an Balsamico-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat	57

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pinoli Thunfischfilet mit Pistazien und Pinienkerne, Zitronenrisotto und Spinat	44
Filetti di orata allo cesenatico Goldbrassenfilets mit Datteltomaten, Oliven und Kapern, dazu Zitronenrisotto	42
Gamberoni alla griglia con salsa picante Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Zitronenrisotto und Spinat	46

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone ^v, tagliatelle ^v,
patatine arrosto ^{v+} spinaci a foglie ^{v+}
Parmesan- oder Zitronenrisotto, Tagliatelle,
Bratkartoffeln, Blattspinat

8

Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»
75 cl à 3 Franken

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana Padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Penne*.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

v vegetarisch
v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./871/05.25