

# GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

UNSERE VORSPEISE ALS HAUPTGANG SERVIERT: + 6.-CHF

<b><i>Insalata La Tavola</i></b>	<b>14.-</b>
<i>Insalata verde, caprino, melagrana, arance, citronette agli agrumi Blattsalat, Ziegenkäse, Granatapfel, Orange, Zitrus-Sauce Leaf salad, orange, pomegranate, goat cheese</i>	
<b><i>Caprese con bufala e basilico</i></b>	<b>18.-</b>
<i>Büffelmozzarella, Tomaten. Basilikum Buffalo mozzarella, tomato, basil</i>	
<b><i>Burrata Pugliese IGP</i></b>	<b>23.-</b>
<i>Burrata IGP, Bouquet di verdure stagionali Burrata g.g.A. Saisonalgemüse Burrata PGI, seasonal vegetables</i>	
<b><i>Calamaretti al pepe nero</i></b>	<b>25.-</b>
<i>Calamaretti fritti al pepe nero, maionese al limone Frittierte Calamari, schwarzem Pfeffer, Zitronenmayonnaise Fried calamari tossed in cracked pepper, lemon mayonnaise</i>	
<b><i>Carpaccio di manzo classico</i></b>	<b>27.-</b>
<i>Rinder-Carpaccio, garniert mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspänen &amp; Olivenöl Beef carpaccio with rocket, cherry tomatoes, Parmesan</i>	
<b><i>Antipasto La Tavola min. 2 pax</i></b>	<b>p.P 27.-</b>
<i>Selezione di antipasti scelti dallo chef Auswahl an Vorspeisen vom Chef Chef's selection of antipasti</i>	

# LE NOSTRE PASTE

PORZIONE PICCOLA: -4.-CHF

PASTA GERICHTE ALS VORSPEISE / PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: -4.- CHF

***Ravioli Ricotta e spinaci*** **28.-**

*Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbei-Butter*

*Ricotta & Spinach Ravioli in sage butter*

***Spaghetti di Gragnano Carbonara*** **26.-**

*Spaghetti mit Eiercreme, Pecorino-Käse, Guanciale*

*Spaghetti in egg, pecorino cheese & Guanciale*

***Pappardelle al ragu'*** **26.-**

*Pappardelle an San Marzano-Tomatensauce mit Fleisch-Ragout*

*Pappardelle with Meat-Ragout*

***Ravioli agli scampi*** **32.-**

*Ravioli di scampi in bisque di Gamberi e crema di bufala*

*Ravioli mit Scampi in Crevettenbisque & Büffelcreme*

*Ravioli with scampi in prawn bisque & buffalo cream*

***Paccheri La Tavola*** **34.-**

*Paccheri con filetto di manzo, pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano*

*Paccheri mit Rinderfilet, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan-Splitter*

*Paccheri with beef fillet, cherry-tomatoes, rocket & Shaved Parmesan*

***Risotto agli asparagi*** **27.-**

*Spargel-Risotto*

*Asparagus-risotto*

# FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

**Filetto di manzo con salsa alle erbe** **52.-**

*Rinds-Filet (200 gr.) an Kräuter-Sauce, Ofenkartoffeln & Gemüse*

*Beef fillet ( 200 gr.) aromatic herbs, roasted potatoes & Vegetables*

**Paillard di vitello alla griglia** **44.-**

*Kalbs-Paillard vom Grill, Saisongemüse*

*Veal-paillard, Season-vegetables*

**Filetto di branzino all'arancia con finocchi caramellati** **42.-**

*Gebratenes Wolfsbarschfilet auf karamellisiertem Fenchel, serviert mit feiner Orangensauce*

*Sea bass fillet o a bed of caramelized fennel, accompanied by a subtle orange sauce*

**Gamberoni flambati** **42.-**

*Gamberoni flambati al brandy, peperoncino e aglio, verdure di stagione*

*Riesencrevetten, mit Brandy flambiert, Knoblauch, Chili, Saisongemüse*

*Prawns flambéed with brandy, garlic, chili, seasonal vegetables*

***Pesce fresco ogni giorno, direttamente dalla nostra barca frigo.  
Diverse preparazioni, sempre a vostra disposizione per consigli!***

***Täglich frischer Fisch aus unserem Kühl Boot.  
Verschieden Zubereitungsarten, wir beraten Sie gerne!***

***Fresh fish daily from our refrigerated boat.  
Various preparations, always happy to advise you!***

CONTORNI SUPPLEMENTARI / ZUSATZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES: + 5.-

*In unsere Restaurant werden Hauptgerichte nicht auf zwei Tellern serviert*

# MENU DEGUSTAZIONE LA TAVOLA

***a partire da 2 persone / ab 2 Personen / from 2 person***

## **3 Gang**

**69.-**

Antipasto La tavola, carne o pesce, dessert

*Vorspeise La Tavola, Fisch oder Fleisch, Dessert*

*La Tavola starter, fish or meat, dessert*

## **4 Gang**

**79.-**

Antipasto la Tavola, Pasta creazione dello chef, carne o pesce, dessert

*Vorspeise La Tavola, Pasta kreationen vom chef, Fisch oder Fleisch, Dessert*

*La Tavola starter, pasta created by the chef, fish or meat, dessert*

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Brot hausgemacht ( Mehl-IT)

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = IT/ Poulet = CH,FR, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele ,Parma, Salami = Italien; ☒Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/Mittelmeer/ Gambero=IT

ARG/Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 7,7% MWST

# PIZZA-MENU

Antipasto all'italiana

\*\*\*

Pizza a scelta / Pizza nach Wahl / Pizza of your choice

\*\*\*

Desser del giorno / Tages-Dessert / Dessert of the day

**46.-**

## PIZZE

### **Marinara**

**20.-**

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico

*San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum*

*San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil*

### **Marinara Sbagliata**

**22.-**

Pomodoro San Marzano, acciughe, aglio, basilico

*San Marzano Tomatensauce, Sardellen, Knoblauch, Basilikum*

*San Marzano tomato sauce, anchovies, garlic, basil*

### **Margherita**

**22.-**

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola e basilico

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Agerola (Mozzarella), Basilikum*

*San Marzano Tomato sauce, Mozzarella, basil*

**Crudo e Mascarpone****26.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Mascarpone,  
Prosciutto crudo di Parma, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Mascarpone,  
Parma-Schinken, Basilikum*

*San Marzano Tomato sauce, Mozzarella, Mascarpone, San Daniele Ham, basil*

**Bufala****24.-**

Pomodoro San Marzano, Bufala Campana DOP, basilico

*San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum*

*Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil*

**Napoletana****25.-**

Pomodoro San Marzano, Bufala Campana DOP, Acciughe, capperi, basilico

*San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Basilikum*

*San Marzano Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, capers, basil*

**Prosciutto Cotto ( Parmacotto)****23.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Parmacotto, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Parmacotto (Schinken), Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, basil*

**Cotto e Funghi****24.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Parmacotto e Champignon

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Parmacotto (Schinken),  
Champignon, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms*

**Diavola****23.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, Spianata Calabria piccante, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Scharfe Salami, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, spicy Calabrian salami, basil*

**Livius****25.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, finocchiona toscana, gorgonzola, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salami mit Fenchelsamen, Gorgonzola, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, Tuscan fennel salami, gorgonzola, basil*

**Quattro Stagioni****25.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Parmacotto, champignon, olive taggiasche, Carciofi, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Schinken, Champignon, Taggiasche Oliven, Artischocken, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, Champignon mushrooms, olives, artichokes, basil*

**Calzone****26.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, finocchiona, Parmacotto, Parmigiano Reggiano, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Salami, Schinken, Parmesan, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, sweet salami, cooked ham, Parmesan, basil*

**Primavera****29.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Prosciutto crudo di Parma, Rucola, Pomodorini, Grana a Scaglie

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Parma-Schinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan-Splitter, Basilikum*

*San Marzano dop tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo San Daniele, rocket, cherry tomatoes, Parmesan flakes. basil*

**Burrata & Crudo di Parma****29.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Burrata pugliese IGP, prosciutto crudo di Parma, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Burrata IGP, Parma-Schinken, Basilikum*

*San Marzano dop Tomato sauce, Fior di latte from Agerola, Burrata, Prosciutto Crudo from Parma, basil*

**Pizza Nduja****28.-**

Pomodoro San Marzano, fior di latte Agerola, Salsiccia al finocchietto, Cipolla rossa di Tropea, Nduja, Basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salsiccia mit Fenchelsamen, Nduja, Roter Zwiebeln aus Tropea, Basilikum*

*San Marzano dop tomato sauce, Mozzarella, Sausage, red onion from Tropea, Nduja, Basil*

**Pizza Tonno****28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Tonno Pinna Gialla di Cetara, Cipolla rossa di Tropea, Olive leccino, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Thunfisch aus Cetara, rote Zwiebeln aus Tropea, Oliven, Basilikum

San Marzano Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, olives, oregano, basil

**Stella****32.-**

Pizza a forma di stella con diversi gusti con al centro burrata e rucola

*Sternförmige Pizza mit verschiedenen Belägen, Burrata & Rucola in der Mitte*

*Star-Shaped Pizza with various toppings, burrata & rocket in the center*

**Mare e Monti (meta'calzone e meta'pizza)****32.-**

Mezzo Calzone con ripieno di finocchiona e porcini, meta' pizza con zucchine, gamberi e mascarpone

*Halb Calzone, Halb Pizza: Bergseite ( Steinpilzen & Fenchelsalami gefüllt) & Meerseite ( gegrillte Zucchini, Crevetten & Mascarpone)*

*Half calzone, half pizza: Mountain Side ( Porcini mashrooms & Tuscan fennel salami) See Dide ( grilled zucchini, shrimps & mascarpone)*

**Ortolana****28.-**

Pomodoro San Marzano, Bufala campana DOP, Verdure miste

*San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Saisonalgemüse*

*San Marzano Tomato sauce, buffalo mozzarella, Vegetables*

## LE BIANCHE ( Ohne Tomatensauce)

### **Quattro formaggi** **27.-**

Fior di latte di Agerola, crema di provola, gorgonzola, parmigiano reggiano, basilico  
*Fior di latte (Mozzarella), Provola-Creme, Gorgonzola, Parmesan, Basilikum*  
*Four Cheese, basil*

### **Pistacchiosa** **29.-**

Fior di latte Agerola, mortadella al pistacchio, Burrata IGP, pesto di pistacchio, basilico  
*Fior di latte Agerola (Mozzarella), Mortadella, Pistazien-Pesto, Basilikum*  
*Mozzarella, Burrata, Mortadella, pistachio pesto.basil*

### **Patate e salsiccia** **27.-**

Fior di latte Agerola, patate al forno, salsiccia al finocchietto, olive e rosmarino  
*Fior di latte Agerola (Mozzarella), Ofenkartoffeln, salsiccia mit fenchelsamen, Oliven, Rosmarin*  
*Fior di latte Agerola (Mozzarella), potatoes, sausage and rosemary*

### **Pizza Porcini e Gorgonzola** **28.-**

Fior di latte Agerola, Porcini saltati, Gorgonzola  
*Fior di latte Agerola (Mozzarella), sautierten Steinpilzen & Gorgonzola*  
*Mozzarella, porcini mashrooms, gorgonzola*

### **Pizza Piemontese** **29.-**

Fior di latte di Agerola, uovo, tartufo a scaglie e olio tartufato  
*Fior di latte di Agerola, Spiegelei, Trüffel & Trüffelöl*  
*Yellow tomato, egg, truffle & truffle oil*

### **Pizza Valtellina** **29.-**

Fior di latte di Agerola, Bresaola, stracciata di burrata, rucola e pomodorini  
*Fior di latte di Agerola, Bresaola, Burrata, Rucola & Cherrytomaten*

# PINSE

## **Margherita** **22.-**

Pomodoro san marzano, fior di latte, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Basilikum*

*San Marzano tomato sauce, Fior di latte, basil*

## **Caprese** **26.-**

Stracciatella di Burrata IGP, Pomodorini, basilico, origano,  
glassa al balsamico invecchiato

*Burrata IGP, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenoil, Balsamico-Jus*

*Burrata Stracciatella, Cherry Tomatoes, basil, aged balsamic jus*

## **Amatriciana** **26.-**

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, guanciale di Norcia IGP,  
pecorino romano DOP

*Fior di latte Agerola, San Marzano DOP tomato sauce, Guanciale di Norcia IGP,  
Pecorino Romano DOP*

## **Indiavolata** **27.-**

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano, spianata piccante,  
nduja calabra, basilico

Fior di latte Agerola, San Marzano tomato sauce, spicy salami,  
Calabrian Nduja, basil

## **Carpaccio** **28.-**

San Marzano, fior di latte Agerola, Carpaccio di Manzo,  
Scaglie di Parmigiano Reggiano, pepe

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Rinds-Carpaccio,  
Parmesan-Splitter, Pfeffer*

*San Marzano tomato sauce, beef-carpaccio, parmesan flakes, pepper*