

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

UNSERE VORSPEISE ALS HAUPTGANG SERVIERT: + 6.-CHF

Insalata La Tavola

14.-

Insalata verde, caprino, melagrana, arance, citronette agli agrumi

Blattsalat, Ziegenkäse, Granatapfel, Orange, Zitrus-Sauce

Leaf salad, orange, pomegranate, goat cheese

Caprese con bufala e basilico

18.-

Büffelmozzarella, Tomaten. Basilikum

Buffalo mozzarella, tomato, basil

Burrata Pugliese IGP

23.-

Burrata IGP, Bouquet di verdure stagionali

Burrata g.g.A. Saisonalgemüse

Burrata PGI, seasonal vegetables

Pesce Spada marinato agli agrumi

27.-

Carpaccio di pesce Spada marinato agli agrumi con insalatina di finocchi e arance

Marinierter Schwertfisch mit Zitrusfrüchten, Fenchel-Orangen-Salat

Marinated swordfish with fennel and orange salad

Calamaretti al pepe nero

25.-

Calamaretti fritti al pepe nero, maionese al limone

Frittierte Calamari, schwarzem Pfeffer, Zitronenmayonnaise

Fried calamari tossed in cracked pepper, lemon mayonnaise

Tartare di Angus svizzero**27.-***Tartare di angus svizzero con crema di bufala e tartufo**Schweizer Angus Tartar, Büffelcreme, Trüffel**Swiss Angus tartare, buffalo cream, truffle***Vellutata di patate e porro con Tartufo****14.-***Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel**Potato & leek soup, truffle***Antipasto La Tavola min. 2 pax****p.P 27.-***Selezione di antipasti scelti dallo chef**Auswahl an Vorspeisen vom Chef**Chef's selection of antipasti*

LE NOSTRE PASTE

PORZIONE PICCOLA: -5.-CHF

PASTA GERICHTE ALS VORSPEISE / PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: -5.- CHF

Ravioli Vegetariani**29.-***Ravioli di patate, carciofi, pomodorini secchi in crema di burro e salvia**Ravioli mit Kartoffeln, Artischocken & getrockneten Tomaten an Salbei-Butter**Ravioli with potato, artichokes & sun-dried tomato in sage butter***Spaghetti di Gragnano Carbonara****26.-***Spaghetti mit Eiercreme, Pecorino-Käse, Guanciale**Spaghetti in egg, pecorino cheese & Guanciale***Pappardelle al ragu' di cinghiale****27.-***Pappardelle mit Wildschwein-Ragout**Pappardelle with wild boar ragu*

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

Spaghetti ai Gamberoni**29.-**

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e gamberoni

Spaghetti Knoblauch, Olivenöl, Chili & Riesencrevetten

Spaghetti garlic, olive oil, chili & king prawns

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 Arcobaleno**27.-**

Risotto alle verdure

Regenbogen-Risotto (mit Gemüse)

Rainbow Risotto (with vegetables)

FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

Filetto di manzo al tegame

49.-

Rinds-Filet (200 gr.) Kräuter, Knobli, Olivenöl, Ofenkartoffeln

Beef fillet (200 gr.) garlic, aromatic herbs, olive oil, roasted potatoes

Ossobuco di vitello

44.-

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Kalbshaxe, Safranrisotto

Veal Ossobuco, Saffron Risotto

Stinco di maiale

34.-

Stinco di maiale in umido con polenta

Geschmorte Schweinshaxe (600 gr.), Polenta

Braised pork shank (600 gr.), Polenta

Coda di rospo agli agrumi e melagrana

44.-

Seeteufel mit Zitrusfrüchten & Granatapfel, Gemüse-Kartoffeln-Flan

Monkfish with citrus & pomegranate, vegetable & potatoes flan

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 e carne del giorno / Tagesfisch & Tagesfleisch / Fish of the day

CONTORNI SUPPLEMENTARI / ZUSATZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES: + 4.-

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