

# GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

UNSERE VORSPEISE ALS HAUPTGANG SERVIERT: + 6.-CHF

- Insalata La Tavola** **14.-**  
Insalata verde, caprino, arance, scaglie di mandorle, citronette agli agrumi  
*Blattsalat, Ziegenkäse, Mandeln, Orange, Zitrus-Sauce*  
*Leaf salad, orange, almond, goat cheese, citrus citronette*
- Burrata Pugliese IGP su panzanella toscana** **23.-**  
*Burrata g.g.A. auf toskanischer Brotsalat (Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Basilikum und in Olivenöl & Essig mariniertem Brot)*  
*Burrata PGI, Tuscan bread salad made with tomatoes, cucumber, red onion, olives, basil, marinated in olive oil & vinegar*
- Frittura di calamari e gamberetti rosa, maionese al limone** **26.-**  
*Frittierte Calamari & kleine rosa Crevetten, schwarzem Pfeffer, Zitronenmayonnaise*  
*Fried calamari & small pink shrimps, black pepper, lemon mayonnaise*
- Vitello Tonnato** **28.-**  
*Sliced veal with tuna sauce*
- Carpaccio di manzo classico** **27.-**  
*Rinder-Carpaccio, garniert mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspännen & Olivenöl*  
*Beef carpaccio with rocket, cherry tomatoes, Parmesan*
- Cuoppo fritto napoletano** **24.-**  
*Frittierte Mozzarella in Carrozza, Kartoffel-Kroketten, Reis-Arancine*  
*Fried mozzarella in carrozza, potato croquettes & rice arancine*
- Antipasto La Tavola min. 2 pax** **p.P 27.-**  
*Auswahl an Vorspeisen vom Chef / Chef's selection of antipasti*

# LE NOSTRE PASTE

PORZIONE PICCOLA: -4.-CHF

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

***Rosa di bufala in salsa di limone e pane croccante*** **27.-**

*Pappardella gefüllt mit Büffelmozzarella & Basilikum in Zitronensauce & knusprigen Brotbröseln*

*Pappardella filled with buffalo mozzarella & basil in lemon sauce with crispy breadcrumbs*

***Tagliatelle alle spugnole e crudo di parma 24 mesi*** **29.-**

*Tagliatelle mit Morcheln & 24 Monate gereiftem Parmaschinken in Pilzsauce*

*Tagliatelle with morels & 24-month aged Parma ham in mushrooms sauce*

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

*Paccheri con straccetti di manzo, pomodorini, pesto di rucola e basilico, stracciata di burrata*

*Paccheri mit Rindsfleisch, Cherrytomaten, Rucola-Basilikum-Pesto & Burrata-Stracciata*

*Paccheri with beef , cherry-tomatoes, arugula-basil-pesto & burrata*

***Spaghetti di Gragnano al profumo di mare*** **32.-**

*Traditionelle Spaghetti aus Gragnano mit Tagesfisch-Ragout & Cherrytomaten*

*Traditional Spaghetti from Gragnano with fish ragu' & Tomato*

***Risotto Carnaroli " Sempreverde"*** **27.-**

*Carnaroli-Risotto mit saisonalem grünem Gemüse*

*Carnaroli rice with fresh seasonal green vegetables*

## **FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH**

### ***Filetto di manzo con salsa alle erbe***

**54.-**

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

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

### ***Carrè d'agnello in panure di erbe aromatiche e pane croccante*** 47.-

*Lamm-Karree in Kräuter-Panade*

*Rack of lamb in a crust of aromatic herbs*

### ***Gamberoni agli agrumi, insalatina di riso venere***

**44.-**

*Riesencrevetten an Zitrusfrüchten, Venere-Reis-Salat*

*King prawns with citrus fruits & Venere rice salad*

***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/Gamberoni—Vietnam/Arg, Gambero rosso=IT/Lachs= Norwegen/Schweiz

INKLUSIVE 7,7% MWST