



Tradition, Leidenschaft, Innovation

«TAVOLATA»

Jeden Sonntag wie bei Oma Rita zu Hause

"Die Tavolata, was auf Italienisch „Festtafel“ bedeutet, ist ein zentrales Element der italienischen Esskultur. Verschiedene italienische Spezialitäten werden nacheinander auf Platten und Schüsseln in der Mitte des Tisches aufgestellt, und jeder bedient sich selbst: praktisch und einfach. Ein wahres Fest für Freunde und Familie, das eine gesellige Atmosphäre schafft und die Esskultur neu aufleben lässt. Geniessen Sie es ganz nach Ihren Wünschen: Für zwei oder mehr Personen wählen Sie aus vier verschiedenen Menüs. Wir verwöhnen Sie mit köstlichen italienischen Spezialitäten, während Sie diese bei einem guten Glas Wein und anregenden Gesprächen einfach geniessen."

TAVOLATA «PINSÀ» 1+3+5	CHF 49.00 Person
TAVOLATA «PASTA» 1+2+5	CHF 49.00 Person
TAVOLATA «PASTA E PINSÀ» 1+2+3+5	CHF 59.00 Person
TAVOLATA «SUPERIORE» 1+2+3+4+5	CHF 79.00 Person



Tradition, Leidenschaft, Innovation

1. ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola, Prosciutto Cotto, Soppressa, Oliven, Verdure al forno, Basilikumpesto, Parmigiano Reggiano DOP, Burrata und Brot

+

BRUSCHETTE

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP

+

SCODELLA DI INSALATA MISTA

Gemischter Blattsalat an Hausdressing, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarze Oliven und Datteltomaten

2. PASTA

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ

Frisch hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleisch-Sauce (CH) nach eigenem Rezept

+

RAVIOLI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA

Frisch hausgemachte Ravioli mit Ricotta Spinat-Füllung verfeinert mit Butter und Salbei

3. PINSA

PINSA T.O.M.B. (VEGI)

Tomate, Oregano, Mozzarella und Basilikum

+

PINSA BOLOGNA DI CORIGLIANO CALABRO

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Stracciatella, Pistazienkörnchen, Basilikum

4. SUPERIORE

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI

Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

+

TAGLIATA DI FILETTO ALLA GRIGLIA

Zartes, grilliertes Rindsfilet in Scheiben geschnitten auf einem Rucolabett mit Rosmarin-Kartoffel

5. DOLCE

DESSERT DUO

Hausgemachtes Tiramisu und Panna Cotta mit saisonaler Überraschung