
LOCANDA TRIVISANO

Le nostre pietanze
Unsere Speisen

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich an unser Personal!



locandatrivisano.ch



fino alle ore 19.00 /bis 19.00 Uhr

Michelangelo

Prosciutto toscano, pecorino fresco, pomodorini e paté di olive 14.50
Rohschinken Toscano, frischer Schafskäse, Cherrytomaten und Olivenaufstrich

Due Sicilie

Schiacciata calabrese, caciocavallo, pate di melanzane 14.00
Scharfer Salami aus Kalabrien, aromatischer Kuhmilchkäse, Paté aus Aubergine

Giostra

Porchetta, paté di melanzane, rucola 14.00
Schweinebraten, Auberginencreme, Rucola

Valtellina

Bresaola, formaggino fresco, rucola e zucchine 14.50
Bresaola (getrocknetes Rindfleisch), Frischkäse, Rucola und Zucchetti

Via Castello

Prosciutto al rosmarino, caciocavallo e pomodorini 14.00
Gekochter Rosmarinschinken, aromatischer Kuhmilchkäse und Cherrytomaten

Via col Vento

Caciocavallo, caponata (vegetariano) 14.00
Aromatischer Käse, Ratatouille (vegetarisch)

Carne di manzo della Svizzera
Rindfleisch aus der Schweiz

Carne di vitello della Svizzera
Kalbfleisch aus der Schweiz

Carne di maiale della Svizzera
Schweinefleisch aus der Schweiz

Tutti prodotti provengono dalla Markthalle Trivisano, Winterthur.
Alle Produkte kommen aus der Markthalle Trivisano, Winterthur.

I nostri crostini (a partire dalle ore 14.00)

Unsere Crostini (ab 14.00 Uhr)

Crostini 15.50

Belegte knusprige Brötli

Crostini con lardo di Colonnata 16.50

Belegte knusprige Brötli mit gereiftem fetten Speck

Crostini del nonno 19.50

Belegte knusprige Brötli mit Salsiccia, Pfifferlinge, Tomate und Parmesan

Crostini Donna Teresa 15.50

Belegte knusprige Brötli mit Ziegenkäse und Nduja und Auberginen

Crostini del bosco con porcini 19.50

Belegte knusprige Brötli mit Steinpilzen

inkl. MwSt.

I nostri dolci

Dessert



Tiramisù 9.00

Tiramisu

Panna cotta 9.00

Panna cotta

Torta del giorno 7.00

Tages-Kuchen

inkl. MwSt.

Le nostre tavolate



Tafelrunden reservieren

Tavolata Locanda 45.00

a partire da 4 persone / ab 4 Personen

Affettati, antipasti, frittata e dolce

Aufschnitt, Antipasti, Frittata und

Dessert

Tavolata Salumiere 55.00

Affettati, antipasti freddi e caldi, un primo di pasta, formaggi e dolce

Aufschnitt, Antipasti (kalte und warme Vorspeisen),

Teigwaren, Käse und Dessert

Tavolata del Fattore 80.00

Affettati, antipasti freddi e caldi, un primo di pasta, brasato, formaggi e dolce

Aufschnitt, Antipasti (kalte und warme Vorspeisen),

Teigwaren, Braten, Käse und Dessert

I prezzi della Tavolata sono da intendersi a persona. Vi preghiamo di prenotare due giorni in anticipo. Minimo 8 persone.

•••

Die Tavolata-Preise gelten pro Person.

Bitte reservieren Sie zwei Tage im Voraus.

Ab 8 Personen.

Don Antonio

Mortadella, robiola e cime di rape

14.00

Mortadella, Frischkäse und Stangenkohl

Tirolese

Speck, robiola, rucola e pomodorini

14.00

Speck, Frischkäse, Rucola und Cherrytomaten

Sottoripa

Porchetta, pesto pistacchio, rucola

14.00

Schweinebraten, Pistazienpesto, Rucola

classici

14.00

Mortadella di Bologna

13.00

Mortadella

Salame di Mantova

13.00

Salami

Prosciutto crudo Parma

14.50

Rohschinken

Su richiesta con paté di olive o pomodorini o caciocavallo

Auf Wunsch mit Olivenaufstrich oder frischen Tomaten oder Käse

Alle unsere Brötchen machen wir mit frischem Bio-Focaccia.

I nostri formaggi



Käseplatten

Formaggi misti – scelta di varietà di formaggi tipici

Auswahl wunderbarer Käsespezialitäten

piccola porzione / <i>kleine Portion</i>	16.50
grande porzione / <i>grosse Portion</i>	24.00

Porzione parmigiano reggiano 30 mesi dop	12.50
---	-------

Portion Parmesan

Porzione pecorino toscano dop	12.50
--------------------------------------	-------

Portion Schafskäse

I classici

Klassiker

Mozzarella di bufala con Caponata	16.50
--	-------

Burrata con Caponata	19.50
-----------------------------	-------

Mozzarella oder Burrata mit Ratatouille

Burrata con prosciutto San Daniele	24.50
---	-------

Burrata mit San Daniele Rohschinken

Tartar di manzo del padrone	25.50
------------------------------------	-------

Rindstartar mit Olivenöl und südtaliesischen Gewürzen

Tartar di salmone con olio di oliva e limone	25.50
---	-------

(mit Burrata 29.00)

Wildlachstartar mit Olivenöl und Zitrone

Vitello Tonnato	25.50
------------------------	-------

Dünn geschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce

Polpette	
-----------------	--

Hackfleischbällchen an Tomatensauce

14.50

Polpette con polenta	19.50
-----------------------------	-------

Hackfleischbällchen an Tomatensauce, Polenta, Gemüse

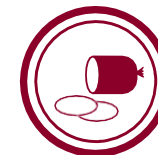
I nostri salametti



Unsere Salami zum Selberaufschneiden

Salametto piccolo ma buono <i>Kleiner Mignon-Salami,</i> <i>«klein aber fein»</i>	6.00
Salametto del cacciatore <i>Jäger-Salami, Spezialität aus</i> <i>Mantova</i>	14.00
Salametto di cinghiale autentico <i>Wildschwein-Salami,</i> <i>«kräftig, würzig und aromatisch»</i>	14.00
½ Strolghino di culatello <i>½ Salami vom feinsten Culatello,</i> <i>«jung und lieblich»</i>	13.00
Chorizo piccante – il nostro salame spagnolo <i>Chorizo, scharfer spanischer Salami</i>	12.50

I nostri taglieri



Aufschnittplatten

	piccolo <i>klein</i> ca. 100 g	grande <i>gross</i> ca. 200 g
Tagliere – bontà di salumi tipici <i>Tagliere – Querschnitt durch die Vielfalt</i> <i>von italienischen Wurstwaren</i>	16.50	32.00
Tagliere – solo crudo <i>Tagliere – Rohschinken</i>	18.00	34.00
Tagliere – solo cotto <i>Tagliere – Kochschinken</i>	16.00	30.00
Tagliere – mortadella di Bologna	16.00	30.00
Tagliere – Porchetta	16.50	32.00
Dazu empfehlen wir:		
Sott'oli (olive, carciofi, melanzane ecc.) <i>Selektion von besten italienischen Antipasti</i> <i>(in Öl eingelegtes Gemüse und Oliven)</i>	12.50	
Porzione olive <i>Portion Oliven</i>	9.00	