

## Tavolata ab 6 Personen

Kreieren Sie Ihre eigene Tavolata nach Ihren Wünschen.

Zwei Antipasti / zwei Pasta- oder Risottogerichte /  
zwei Hauptgerichte/ Dessertsinfonie

p.P. 76

### Antipasti e insalate

Antipasti Emilia Gemischte Vorspeisen	19
Crostini ai pomodorini datteri <sup>v</sup> Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Schalotten und Basilikum	12
Insalata parmigiana Gemischter Blattsalat mit Parmaschinken und Parmesansplittern	16
Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico <sup>v</sup> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	21
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate gereift, mit saisonaler Beilage	22 32
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	24 31

### Zuppa

Cappelletti di manzo in brodo Bouillon mit Rindfleisch-Cappelletti	12
---	----

### Pasta fresca

Riminesi fatti in casa allo scoglio Hausgemachte Riminesi mit Tomatensauce, Datteltomaten und Meeresfrüchten	35
Tagliatelle alla «Traviata» <sup>v</sup> Hausgemachte Tagliatelle mit frischer Tomatensauce, Datteltomaten und Basilikum	26
con bocconcini di filetto di manzo arrostiti mit gebratenen Rindsfiletwürfeln	38
Caramelle di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup> Ricotta-Caramelle mit Spinat an Salbeibutter	29
Linguine con crema di pistacchio <sup>v</sup> Linguine mit Pistaziencrème	29
con bocconcini di filetto di tonno mit gebratenem Thunfischfilet	38

## Risotto

Risotto al limone con gamberoni Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	33
Risotto al vino bianco con funghi di bosco saltati, pomodorini datterini semi-secchi e erbe aromatiche <sup>v+</sup> Weissweinrisotto mit gebratenen Waldpilzen, halbgetrockneten Datterini-Tomaten und Kräutern	27

## Dall'orto

Verdure grigliate all'olio di oliva con mozzarella di bufala <sup>v</sup> Gegrilltes Gemüse an Olivenöl mit Büffelmozzarella, Bratkartoffeln	28
Linguine con crema di pistacchio <sup>v</sup> Linguine mit Pistaziencrème	29

## Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle	43
Fegato di vitello con cipolle e salvia Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei, Parmesanrisotto	40

## Classici della cucina emiliana

Bollito misto Gekochtes Kalb-, Rind- und Pouletfleisch, italienische Wurst (Cotechino), Salsa Verde, Salzkartoffeln und Gemüse	41
Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» (200g) Gegrilltes Rindsfilet an Balsamico-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat	57

## Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pinoli Thunfischfilet mit Pistazien und Pinienkerne, Zitronenrisotto und Spinat	44
Filetti di orata allo cesenatico Goldbrassenfilets mit Datteltomaten, Oliven und Kapern, dazu Zitronenrisotto	42
Gamberoni alla griglia con salsa picante Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Zitronenrisotto und Spinat	46

## Contorni

Risotto al parmigiano o al limone <sup>V</sup>, tagliatelle <sup>V</sup>,  
patatine arrosto <sup>V+</sup> spinaci a foglie <sup>V+</sup>  
Parmesan- oder Zitronenrisotto, Tagliatelle,  
Bratkartoffeln, Blattspinat

8

## Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

## Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»  
75 cl à 3 Franken

## Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

### in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Grana Padano

### am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana 1gp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Grana Padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Penne.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

<sup>V</sup> vegetarisch  
<sup>V+</sup> vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./871/10.25