TRATTORIA SEMPRE

Tavolata con amici

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht. Pro Person empfehlen wir 3-4 Gerichte.

APERITIVO

Bellini 15
Prosecco, Pfirsichpüree / *Prosecco, peach puree*

Aperol Spritz 13
Aperol, Prosecco

Campari Spritz 13
Campari, Prosecco

Negroni 15
Vermouth, Campari, Gin

Vermouth bianco / rosso	15 °	4 cl	8
Moxxé – Spumante brut			9
Birra Moretti - Flasche		33 cl	5.5
Birra Ichnusa - Flasche		50 cl	8.5
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)		33 cl	5.5

VINO DELLA CASA

	10 cl
Bianco – Tormaresca – Tormaresca Chardonnay	7.5
Rosso – Torcicoda – Tormaresca Primitivo	9.5

CICCHETTI

Venezianische Bruschette

Pomodoro & Stracciatella V — pro Stück 4.5
Tomaten, Stracciatella, Basilikum
Tomatoes, stracciatella, basil

Tonno crudo — pro Stück 5
Thunfischtatar, Avocadocrème, Radieschen, Chili, Zitronenöl
Tuna tartare, avocado cream, radishes, chilli, lemon oil

Prosciutto crudo — pro Stück 5
Parmaschinken, Frischkäse
Parma ham, cream cheese

Caponata di zucca V+ — pro Stück 4.5
Kürbis-Caponata, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, Rosinen, Sellerie, Pinienkerne
Pumpkin caponata, olives, onions, capers, basil, raisins, celery, pine nuts

TAGLIERE

Prosciutto di Parma, Parmigiano Vacche Rosse, Giardiniera di verdure
Parmaschinken, Parmesan, gepickeltes Gemüse
Parma ham, parmesan, pickled vegetables
18

V = vegetarisch/vegetarian · V+ = vegan · * Trüffelaroma
Preise in CHF inkl. MwSt. · Prices in CHF incl. VAT · 846/10.26

ANTIPASTI

Fritto misto 17
Crevetten, Calamari, Kabeljau, Zitronenmayonnaise
Prawns, calamari, codfish, lemon mayonnaise

Polpette 12
Rindshackbällchen, Tomatensauce
Beef meatballs, tomato sauce

Maritozzo con porchetta — pro Stück 8
Hefegebäck mit Porchetta, Honigsauce, süss-sauren Zwiebeln
Yeast pastry with porchetta, honey sauce, sweet-and-sour onions

Spiedino di Mortadella 12
gebratener Mortadella, Salsa verde, Focaccia
Fried mortadella, salsa verde, focaccia

Burrata fritta V 16
Geröstete Datteltomaten, Basilikumpesto, Pinienkerne
Roasted date tomatoes, basil pesto, pine nuts

VEGETARIANO & VEGANO

Bistecca di cavolfiore V+ 13
Blumenkohl, Tofu-Cashewcrème, Cashewnüsse, Chimichurri
Cauliflower, tofu cashew cream, cashew nuts, chimichurri

Arancini al tartufo V 13
Trüffel-Arancini, Trüffelmayo *
*Truffle arancini, truffle mayo **

Melanzane alla parmigiana V+ 15
Aubergine, Tomatensauce, veganer Käse, Basilikum
Eggplant, tomato sauce, vegan cheese, basil

Gnudi V 14
Spinat-Ricotta-Klösschen, Salbeibutter
Spinach-ricotta dumplings, sage-butter

Frittelle di patate V+ 12
Frittierte Kartoffelpuffer, Sale di mare al balsamico di Modena, Meersalz, Knoblauchmayonnaise
Deep-fried potato fritters, Sea salt with Modena balsamic vinegar, sea salt, garlic mayonnaise

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.

INSALATE

Insalata di cicoria belga V+ 12
Chicorée, Fenchel, Orange, Grapefruit, veganes Joghurt-Dressing, karamellisierte Haselnüsse
Chicory, fennel, orange, grapefruit, vegan yoghurt dressing, caramelised hazelnuts

Insalata lattuga V 13
Kopfsalat, Avocado, Basilikum, Minze, Schnittlauch, Senfdressing, Röstzwiebeln
Lettuce, avocado, basil, mint, chives, mustard dressing, crispy onions

Caesar salad 14
Mini Lattich, Caesar Dressing, Parmesan, Croûtons
Mini leaf lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons
mit Pouletbrust / *with chicken breast* + 5

CARNE

Costolette di agnello 19
Panierte Lammkoteletts, Rosmarinmayonnaise
Breaded lamb cutlets, rosemary mayonnaise

Tagliata di manzo 22
Rindfleisch, Rucola, Grana Padano
Beef, rocket, grana padano

Guancia di manzo 20
Geschmorte Rindsbacke, Bramata-Polenta, Schnittlauch
Braised beef cheek, bramata polenta, chives

Pollo al limone 19
Pouletbrust, Zitronen-Buttersauce, Schnittlauch
Chicken breast, lemon butter sauce, chives

PESCE

Gamberoni all' arrabbiata 22
Crevetten, Arrabbiata-Sauce, Datteltomaten, Petersilie, geröstetes Brot
Prawns, arrabbiata sauce, date tomatoes, parsley, roasted bread

Filetto di branzino 18
Wolfsbarschfilet, Datteltomaten, Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, Kapern, Kartoffeln, Basilikum
Sea bass fillet, date tomatoes, tomato sauce, Taggiasca olives, capers, potatoes, basil

Polpo 19
Oktopus, Taggiasca-Olivencrème, getrocknete Tomatencrème, Saffran-Kartoffelpüree
Octopus, Taggiasca olive cream, sun-dried tomato cream, saffron mashed potato

PASTA

Gnocchi al tartufo V 17
Trüffelsauce, schwarzer Trüffel
Truffle sauce, black truffle

Mezze maniche alla vodka V 14
Tomatensauce, Chili, Vodka, Rahm, Grana Padano
Tomato sauce, chillies, vodka, cream, grana padano

Casarecce ai funghi V+ 14
Waldpilze, Steinpilzpulver, Petersilie
Wild mushrooms, porcini powder, parsley

Paccheri al ragù di costine di manzo 16
Rindsragout
Beef short ribs ragout

Rigatoni alla carbonara 16
Guanciale, Pecorino, Eigelb
Guanciale, pecorino, egg yolk

FORNO

Pizzetta fritta V 15
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Pizzetta Prosciutto crudo & Burrata 19
Parmaschinken, Burrata
Parma ham, burrata

Pizzetta spianata calabrese 18
Fior di latte, Tomatensauce, scharfe Salami, Chili, Honig
Fior di latte, tomato sauce, spicy salami, chilli, honey

Pizzetta scarole V+ 15
Veganer Mozzarella, Endivie, Pinienkerne, Rosinen, Oliven
Vegan mozzarella, endive, pine nuts, raisins, olives

DOLCI

Tiramisù 10
Mascarpone, Löffelbisquit, Kaffee
Mascarpone, lady fingers, coffee

Mousse alla nocciola V+ 12
Haselnussmousse, Schokoladensplitter, karamellisierte Haselnüsse
Hazelnut mousse, chocolate shavings, caramelised hazelnuts

Crostata di Ricotta V 12
Ricotta-Schokoladencrostata, pochierte Birne, Vanilleglace
Ricotta and chocolate tart, poached pear, vanilla ice cream

Cheesecake al pistacchio 10
Cheesecake, Pistaziencrème, gehackte Pistazien
Cheesecake, pistachio cream, chopped pistachios

Limone ripieno 7.5
Zitronensorbet – *lemon sorbet*
mit Vodka- oder Limoncello-Shot + 5
with vodka or Limoncello shot

Gelati & Sorbetti 4.5
Schokolade V, Vanille V, Caramello salato V+
Erdbeersorbet V+, Blutorangensorbet V+, Mangosorbet V+
Chocolate V, vanilla V, salted caramel V+, strawberry sorbet V+, blood orange sorbet V+, mango sorbet V+