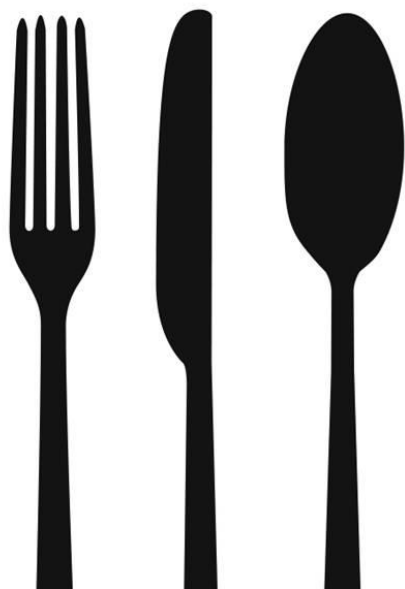


TRATTORIA a m a n o



L'ANTIPASTO

Bruschette Classiche – 12.50

Klassische Tomaten-Bruschette

Bruschette Miste – 14.50

Drei verschiedene Bruschette
Tomaten, Olivenpaste und Gemüse Ratatouille

Carpaccio di Manzo "Classico" – 25.00

Rinder-Carpaccio mit Olivenöl, Rucola und Grana-Späne

Carpaccio di Polpo con Olio e Limone – 22.00

Tintenfisch-Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone

Tartar di Tonno agli Agrumi – 35.00

Thunfisch-Tartar mit Zitrusfrüchte und Balsamico-Perlen

Guazzetto di Cozze e Pomodorini con Crostini – 22.00

Miesmuscheln in pikanter Cherry-Tomaten-Sauce mit
geröstetem Brot

Carpaccio di Zucchine – 10.50

Zucchetti-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone und
Peperoncini

Markbein – 10.00

Ossa con Midollo (ca.15 min.)



Glutenfrei + 3.00. – CHF.

INSALATE

Insalata Frutti di Mare – 22.50

Meeresfrüchte-Salat

Insalata verde – 8.00

Grüner Salat

Insalata mista – 10.50

Gemischter Salat

Insalata d'Arancio – 17.50

Orangensalat mit Zwiebeln, Olivenöl, Salz und
Peperoncini

Insalata con Pomodori e Cipolle di tropea rosse – 10.50

Tomaten-/Zwiebelsalat

Caprese di Bufala – 17.50

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat

LA ZUPPA

Crema di Pomodoro con Panna e Basilico – 12.50

Tomatencremesuppe mit Schlagrahm und Basilikum

Zuppa di Melone e Capesante – 18.50

Melonensuppe mit Jakobsmuscheln



Glutenfrei + 3.00.- CHF.

LA PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino – 19.50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

Spaghetti alla Norma – 22.50
mit Auberginen, Tomaten und Basilikum

Tagliatelle fresche alla checca – 23.50
Frische Nudeln mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Basilikum

Trofie con Pomodorini, Rucola e Pecorino – 21.50
Trofie mit Cherrytomaten, Rucola und Pecorino-Käse

Fettuccine con Porcini – 26.50
Fettuccine mit Steinpilzen

Orecchiette Broccoli e Salsiccia – 27.50
Orecchiette mit Broccoli, Salsiccia und Rahm, Gratiniert im Ofen

Pennette al Filetto – 28.50
Penne mit Rinds-Filetspitzen, Zucchetti und Basilikum an Tomatensauce

Pennette Mari e Monti – 28.50
Pennette mit Steinpilzen und Crevetten

Spaghetti alle Vongole – 27.50
Spaghetti mit Venusmuscheln und Cherrytomaten



Glutenfrei + 3.00. - CHF

IL RISOTTO, RAVIOLI &

GNOCCHI

Gnocchi alla Sorrentina – 23.50

Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum,
Gratiniert im Ofen

Ravioli al Salmone affumicato – 25.00

Rauchlachs-Ravioli an Dillrahmsauce

Rondelle ai Porcini – 26.00

Rondellen mit Steinpilzfüllung

Risotto alla Meridionale – 23.00

Risotto mit frischem Gemüse und einem Tupf Gorgonzola

Risotto alle Carni bianche, Prosecco e Zafferano – 28.50

Risotto mit geschnetzeltem Kalb- und Pouletfleisch,
Prosecco und Safran

Risotto Gamberi e Zucchine – 26.00

Risotto mit Crevetten, Zucchetti und geraffelte Zitrone

Risotto ai Porcini – 27.50

Risotto mit Steinpilze, Speck und Trüffelcrème



Glutenfrei + 3.00. - CHF.

 **LA CARNE** 

Scaloppine al Limone – 41.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Filetto di Manzo ai Ferri con Rucola e Grana – 49.00
Gegrilltes Rindsfilet (200 g) mit Rucola und Grana-Späne

Orecchio d'Elefante alla Milanese – 52.00
Kalbskotelett paniert

Petto di Pollo ai Ferri – 29.50
Pouletbrust vom Grill

Carrè di Agnello ai Ferri – 44.00
Lammrack vom Grill, mariniert mit Essig, Knoblauch und
Kräuter

Tartar – klein 29.00 / gross 35.00
Tartar

Fitness-Teller – 31.50
Fitness Teller mit Poulet, Salat, Melone und Orange



Glutenfrei + 3.00. – CHF.

IL PESCE

Filetto di Orata – 39.00

Doraden-Filet mit Cherry Tomaten

Gamberoni alla Griglia – 39.50

Gegrillte Riesencrevetten

Tris di Pesce alla Griglia – 41.50

Dreierlei Fisch vom Grill (Gamberoni, Seebarschfilet,
Dorade)

Fritto Misto Mediterraneo – 38.50

Frittierte Crevetten, Dorade-Filet und Calamari

Portata di Pesce – a partire da 2 Persone – 40.00/Person

Fischplatte ab 2 Personen

Kombination aus Tris di Pesce alla Griglia und Fritto Misto
Mediterraneo

Tentacolo di Polpo alla Griglia – 41.50

Tintenfischtentakeln vom Grill, auf Erbsencreme

Sarde a Beccafico – 36.00

Sardinen mit Essig-Mariniert, Paniert und Frittiert

Tonno in Crosta di Papavero – 45.00

Thunfisch in Mohnkruste und Safransauce



Glutenfrei + 3.00. – CHF.

IL CONTORNO

Zu den Fleisch- und Fischgerichten gehört **eine** Beilage
nach Wahl:

Risotto, Trockenreis, Nudeln, Pommes-Frites,
Gemüsewürfel und Salat

Jede weitere Beilage – 5.00



Unsere Lieferanten:

Fisch-Bianchi

Fleisch-Metzgerei Sandmeier, Kölliken

Früchte Gemüse-Mundo

Weine/Spirituosen- Sacripanti, Weinkellerei Riegger

Italienische Produkte Vino Mondo

**Für Allergenen steht Ihnen unser Personal gerne zur
Verfügung!**

IL BIANCO

SURSUR DOC bianco Sicilia

Tenuta di DONNAFUGATA, Grillo 1dl – 7.90

TERRE ALTE Bianco Ticino DOC

Azienda Agricola FELICE GIALDI, Merlot – 1dl -7.60

ALTO ADIGE DOC Pinot Grigio

Alois Lageder, 1dl – 7.20

IL FIORE Langhe Bianco DOC

Casa Vinicola BRAIDA / GIACOMO BOLOGNA

Chardonnay, Nascetta, 1 dl – 7.00

MOSCATO D'ASTI DOCG CA du Sindic

Dolce, 100% Moscato, 1dl - 6.50

DEI CASEL DOCG Prosecco Superiore Extra Dry

Azienda Agricola ADAMI

100% Prosecco – 1 dl 8.50

IL ROSATO

SCALABRONE, Bolgheri rosato DOC

Tenuto Guado al Tasso Antinori, Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

1dl – 7.20

IL ROSSO

BARBERA D'ASTI DOCG

Azienda Agricola Rabaja Bruno Rocca
100% Barbera (Barrique) – 1 dl – 8.80

VALLETTA, Gagliole

UNSER HAUSWEIN IN MAGNUMQUALITÄT

Gagliole Toskana

Merlot, Sangiovese – 1dl – 8.00

MONTI GARBI RIPASSO Superiore DOC

Tenuta SANT'ANTONIO

Carvina, Rondinella, Croatina, Oseleta (Holzfass) – 1 dl –
8.50

BIASCA PREMIUM Ticino DOC

Azienda Agricola FELICE GIALDI

Merlot – 1 dl – 7.90

PASSO DEL CARDINALE Primitivo di Manduria DOC

Cantina Paololeo

100% Primitivo (Barrique) 1dl – 7.90

OFFENE WEINE

