

# I NOSTRI MENU

## **PIZZA MENU**

**42.-**

*Antipasto del giorno / pizza a scelta / dessert del giorno*

*Tages-Vorspeise / Pizza nach Wahl / Tages-Dessert*

## **MENU DEGUSTAZIONE LA TAVOLA**

**a partire da 2 persone / ab 2 Personen / from 2 people**

### **3 Gang**

**69.-**

*Antipasto La Tavola, pesce o carne, dessert*

*Vorspeise La Tavola, Fisch oder Fleisch, Dessert*

*La Tavola strarter, fish or meat, dessert*

### **4 Gang**

**79.-**

*Antipasto La Tavola, pasta creazione chef, pesce o carne, dessert*

*Vorspeise La Tavola, Pasta kreationen vom Chef, Fisch oder Fleisch, Dessert*

*La Tavola strarter, pasta created by the chef, fish or meat, dessert*

# GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: +6.- CHF

UNSERE VORSPEISE ALS HAUPTGANG SERVIERT: +6.-CHF

**Insalata verde** 9.50.-

*Grüner Salat / Green salad*

**Insalata La Tavola Estiva** 14.-

*Insalata verde, cetriolo, mix di semi, fragole, vinaigrette di lamponi, riduzione al balsamico  
Salat La TavolaSommer ( Blattsalat, Samen, Erdbeeren, Himbeer-Vinaigrette, Balsamico-Jus)  
Salad La TavolaSummer ( greensalad, mix seeds, strawberry, raspberry-vinaigrette, balsamic)*

**Burrata Pugliese IGP** 23.-

*Millefoglie di verdure con burrata pugliese IGP, basilico  
Gemüse-Millefeuille mit Burrata Pugliese IGP, Basilikum  
Vegetable millefeuille with Apulian Burrata IGP, basil*

**Carpaccio di salmone marinato** 25.-

*Salmone marinato all'aneto, salsa alla barbabietola, patate con maionese al rafano  
Mariniertes Lachs-Carpaccio, Dill, Randensauce, Kartoffeln mit Meerrettichmayonnaise  
Marinated salmon-carpaccio, dill, beetroot sauce, potatoes with horseradish mayo*

**Calamaretti al pepe nero** 24.-

*Calamaretti fritti al pepe nero, rucola, maionese al limone  
Frittierte Calamari, Schwarzem Pfeffer, Rucola, Zitronenmayonnaise  
Fried calamari, black pepper, rocket, lemon-mayo*

**Tartar di Fassona Piemontese**

**29.-**

*Capperi, erba cipollina, cetriolo sott'aceto, pepe, acciughe, cipolla rossa in agrodolce marinata ai lamponi*

*Rindstatar ( Kapern, Gurken, Pfeffer, Sardellen, Rote Zwiebeln marinierte mit Himbeeren)*

*Beef tartar ( capers, pinkled cucumbers, sardines, red onion marinated with raspberries)*

**Zuppa fredda di pomodoro con gambero**

*Gambero fritto, mousse di bufala, zuppa fredda di pomodoro*

*Frittierte Crevetten, Büffelmozzarella-Mousse, kalte Tomatensuppe*

*Fried shrimp, buffalo mozzarella mousse, cold tomato soup*

**Antipasto La tavola min. 2 pax**

**p.P. 27.-**

*Selezione di antipasti scelti dallo chef*

*Auswahl an Vorspeisen vom Chef / Selection of starters chosen by the chef*

## **LE NOSTRE PASTE**

**PORZIONE PICCOLA: -5.- CHF**

**UNSERE PASTA GERICHTE ALS VORSPEISE: -5.-CHF**

**Ravioli di pesce**

**34.-**

*Ravioli fatti in casa di ragu di ricciola con il suo fumetto e zest di limone*

*Hausgemacht Fisch-Ravioli mit feine Fischsauce & Limettenzeste*

*Homemade fish-ravioli with fish sauce & lemon zest*

**Paccheri alla siciliana**

**27.-**

*Paccheri, pomodoro San Marzano, melanzane fritte, crema di provola affumicata, salsiccia al finocchio, basilico*

*Paccheri mit frittierte Auberginen, geräucherter Provola-Käsesauce, Salsiccia mit*

*Fenchelsamen an Tomatensauce*

**Tagliolini al gambero rosso di Mazara** **35.-**

*Tagliolini al pesto di pistacchio, polvere di burrata burrata, tartar di gambero rosso*  
*Feine Nudeln an Pistazien-Pesto, Oliven-Pulver, Burrata, Tartar von rote Crevetten*  
*Tagliolini with pistachio pesto, burrata & red prawn tartar*

**Gnocchi La Tavola estivi** **29.-**

*Gnocchi di patate con vongole, limone e bottarga di muggine*  
*Kartoffeln-Gnocchi, Venusmuscheln, Zitronen & Meeräschenrogen*  
*Potatoes-gnocchi with clams, lemon & mullet roe*

**Spaghetti di Gragnano alle Sarde** **28.-**

*Spaghetti, sarde, uvetta, pinoli, zafferano, pane croccante*  
*Spaghetti, Sardellen, Rosinen, Pinienkerne, Safran, Zebröseltes Brot*  
*Spaghetti, sardines, raisins, pine nutz, saffron, crunchy bread*

**Risotto sempre verde** **26.-**

*Risotto "Verde" con verdura di stagione*  
*Risotto "Grüne" mit saison-Gemüse*  
*Risotto "Green" with seasonal vegetables*

## I SECONDI / FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

**Galletto alla diavola** **38.-**

*Galletto, peperoncino, patate speziato e puntarelle all'aglio, salsa senape*  
*Mistkratzerli, Chili, Kartoffeln Gewürz-Kartoffeln, Knobli-Puntarelle (grüne Gemüse), Senfsauce*  
*Spatchcock, chili, spiced potatoes, vegetables with garlic, mustard sauce*

**Paillard di vitello** **42.-**

*Fettina di vitello alla griglia con patate al rosmarino e verdure grigliate*  
*Kalbs-Paillard vom Grill, Rosmarin-Kartoffeln, Grillgemüse*  
*Veal-paillard, potatoes with rosemary, grilled vegetables*

## **Purple Polpo**

**42.-**

*Tentacoli di polpo alla barbabietola, purea di mais, briciole di mais croccante, pak-choi, sfere di soia e maionese di polpo*

*Lila-Tintenfisch in Randensauce, Maispüree, Maiskrümel, Pak-Choi, Sojabällchen, Tintenfischmayonnaise*

*Purple octopus with beetroot, corn puree, crunchy corn crumbs, pak-choi, soy spheres, Octopus mayo*

## **Filetti di orate ripieni**

**45.-**

*Filetti di orata ripieni di spinaci e limone, lingotto di risotto al nero di seppia e bottarga*

*Doradenfilet mit Spinat & Zitronen gefüllt, Risotto-Flan mit Tintenfischfarbe & Meeräschenrogen*

## ***Pesce e carne del giorno / Tagesfisch & Tagesfleisch / Fish & Meat of the day***

**I CONTORNI SUPPLEMENTARI / UNSERE ZUSÄTZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES**

**CHF 5.50.-**

***Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten in unserem Gerichten haben.***

***Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.***

Fleisch und Fisch declaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH/ Speck = CH & ITA Poulet = CH, FR, Holland, Ungarn/ Lamm = Neuseeland; iberico = Spanien/San Daniele, Salami = ITA; Rind = USA, CH, Brasilien, Irland, Uruguay, Australien, Italien

Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien, Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch = Mittel-meer / Thunfisch, Bernsteinmakrelen, Dorade, Hummer, Wolfsbarsch = Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeige, Meeräschenrogen = ITA / Gambero = ITA, Vietnam / Lachs = Norwegen

# PIZZE

**Marinara** **19.-**

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico  
*San Marzano-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum*  
*Tomato sauce, garlic, oregano, basil*

**Marigherita** **20.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico  
*San Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte Agerola (Mozzarella), Basilikum*  
*Tomato sauce, Mozzarella, basil*

**Crudo e Mascarpone** **26.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, mascarpone, Prosciutto San Daniele  
*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken San Daniele, Basilikum*  
*Tomato sauce, ,mozzaerella, mascarpone, Prosciutto crudo San Daniele, basil*

**Bufala** **24.-**

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, basilico  
*San Marzano-Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Basilikum*  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil*

**Napoletana** **25.-**

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, acciughe del cantabrico, capperi, basilico  
*San Marzano-Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Kantabrische Sardellen, Kapern, Basilikum*  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, capers, basil*

**Cotto** **22.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parmacotto, basilico  
*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parmacotto (Schinken), Basilikum*  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, basil*

**Cotto & Funghi****23.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parmacotto, Champignon, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parmacotto ( Schinken), Champignons, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, basil*

**Diavola****22.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, spianata calabra piccante, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil*

**Quattro Stagioni****25.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parmacotto, champignon, olive taggiasche, carciofi, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parmacotto ( Schinken), Champignons, Taggiasche Oliven, Artischocken, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes, basil*

**Calzone Napoletano****26.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ricotta, salame dolce, Parmacotto

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta-Käse, Salami, Schinken, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, ricotta, salami, ham, basil*

**Primavera****28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, San Daniele, rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele ( Rohschinken), Rucola, Cherrytomaten, Parmesanflocken, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes, basil*

**Burrata & San Daniele****28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, San Daniele, burrata, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele ( Rohschinken), Burrata, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, basil*

**Nduja****28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di Tropea, nduja, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia mit Fenchelsamen, Rote Zwiebel, Nduja, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, sausage, red onion, spicy salami-paste, basil*

**Tonno****28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, tonno pinna gialla di Cetara, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, origano, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Cetara-Thunfisch, Rote Zwiebel, Taggiasche-Oliven, Oregano, Basilikum*

*Tomato sauce, molzzarella, tuna, red onion, olives, oregano, basil*

**La tavola****28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini semi-secchi, puntarelle all'aglio, acciughe, olive taggiasche

*Tomatensauce, halbgetrocknete tomaten, Catalogna mit Knobli( Gemüse), sardellen, oliven*

*Tomato sauce, semi-dry cherry tomatoes, catalogna ( vegetables), sardines, olives*

## **LE BIANCHE / WEISSE PIZZA ( Ohne Tomatensauce )**

### **Tonno estiva** **27.-**

Mozzarella di bufala, tonno, pomodorini gialli, polvere di limone  
*Büffelmozzarella, Thunfisch, Gelbe Tomaten, Zitronenpulver*  
*Buffalo mozzarella, thuna, yellow tomatoes, lemon powder*

### **Pistacchiosa** **27.-**

Fior di latte di Agerola, mortadella al pistacchio, burrata, pesto di pistacchio, basilico  
*Mozzarella, Pistazien-Mortadella, Burrata, Pistazien-Pesto, Basilikum*

### **Mazara** **32.-**

Pacchetelle gialle del Vesuvio, gambero rosso di Mazara, Stracciata pugliese,  
granella di pistacchio, scorza di lime  
*Gelbe Tomaten, Rote Crevetten vom Mazara, Burrata, Limettenzeste*  
*Yellow tomatoes, red prawn from Mazara, burrata, lemon zest*

### **Quattro Formaggi** **25.-**

Fior di latte di Agerola, Gorgonzola, Provola affumicata, Parmigiano Reggiano,  
basilico  
*Mozzarella, Gorgonzola, Geräucherter Provola-Käse, Parmesan, Basilikum*

# **PINSE**

## **Margherita** **21.-**

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte Agerola (Mozzarella), Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, basil*

## **Amatriciana** **26.-**

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, guanciale di Norcia IGP, pecorino romano DOP, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Schweinebacke, Pecorino-Käse, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, pork cheek, pecorino-cheese, basil*

## **Carpaccio** **28.-**

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Carpaccio di Manzo, Scaglie di Parmigiano, pepe

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Parmesanflacken, Pfeffer*

*Tomato sauce, mozzarella, beef-carpaccio, parmesan flakes, pepper*

## **Indiavolata** **26.-**

Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, spianata piccante, nduja calabra, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Nduja, Basilikum*

*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, nduja, basil*

## **Caprese** **26.-**

Burrata, pomodorini, basilico, origano, olio, glassa al balsamico

*Burrata, Cherrytomaten, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Balsamico-Jus*

*Burrata, cherry tomatoes, basil, balsamic-jus*

## **Ortolana** **25.-**

Pomodoro San Marzano, verdure grigliate, bufala, basilico

*San Marzano-Tomatensauce, gegrillte Gemüse, Büffel-Mozzarella, Basilikum*

*Tomato sauce, buffalo mozzarella, grilled vegetables, basil*

## **Salmone** **29.-**

Pomodorini gialli, salmone marinato, cipolla marinata ai lamponi, capperi fritti

*Gelbe Tomaten, mariniertem Lachs, marinierte zwiebeln mit Himbeeren, kapern*

*Yellow tomatoes, marinated salmon, marinated red onion with raspberry, fried capers*

