

D I E R O S E

t a v e r n a r o s a

TAVOLATA

die tavolata gibt es immer für einen ganzen tisch ab 4 personen
für 2-3 personen gibt es – ebenfalls tischweise – eine etwas kleinere version

pro gang servieren wir ihnen je 3-4 köstlichkeiten gemeinsam.
*die gerichte kommen in schüsseln auf den tisch und können
nach lust und laune selber geschöpft werden.*

so geniessen sie rund 15 verschiedene kreationen miteinander.
en guete – buon appetito!

chf 89.– pro person für 4 gänge
chf 76.– pro person für 3 gänge

für kinder bis 12 jahre berechnen wir chf 5.– pro altersjahr

* * *

TAVOLATA HEISST GEMEINSAM GENIESSEN.

die TAVOLATA hat im süden eine grosse tradition und zaubert bei uns genüssliches ferien-feeling auf jeden tisch. man sitzt zusammen, isst zusammen, trinkt zusammen, lacht zusammen und feiert das leben mit verschiedensten saisonalen und regionalen köstlichkeiten.
unsere TAVOLATA ist immer ein genuss-fest für alle gäste am tisch.


ANTIPASTI

insalata verde 11₅₀
blattsalat 

«panzanella» 19₀₀
toskanischer brotsalat mit tomaten, gurken, roten zwiebeln, oliven und basilikum 

vitello tonnato 21₅₀ | 38₀₀
aufgeschnittener kalbsbraten mit thunfischsauce

insalata di melone con prosciutto di parma e fichi 23₅₀
melonensalat mit parmaschinken-chips und feigen

terrina di «noix gras» con composta di albicocche e briosce 21₀₀
noix gras terrine mit aprikosen-kompott und brioche 

fritto misto di lago con salsa tartare e insalata 19₅₀ | 34₀₀
fischknusperli mit tartarsauce und blattsalat

formaggi misti 19₅₀ | 32₀₀
gemischter rohmilchkäse

prosciutto di parma 23₅₀ | 41₀₀
parmaschinken

salumi e affettato misto 19₅₀ | 34₀₀
aufschnitt und wurstwaren

PASTA FATTA IN CASA

brodo di funghi con raviolini ai funghi 11₅₀
pilzkraftbrühe mit pilz-raviolini 

raviolini ai funghi con salsa di tartufo estivo 25₅₀ | 38₀₀
raviolini mit pilzfüllung mit sommertrüffel und sommertrüffel-sauce 

ravioli di ricotta con finferli, burro di noci e albicocche 21₅₀ | 32₀₀
ricotta-ravioli mit eierschwämmli, nussbutter und aprikosenchutney

diavolo-raviolini con sale limone olio maggiorana e paprica 20₅₀ | 31₀₀
diavolo-raviolini (scharf) mit salzzitrone, majoranöl und peperoni


ravioli di bergamo al burro e salvia 21₅₀ | 32₀₀
fleisch-baumnuss-ravioli mit salbei-butter

gnocchi di patate con gorgonzola e noci 18₅₀ | 28₀₀
kartoffel-gnocchi mit gorgonzola-sauce und nüssen

tagliatelle al ragù di manzo 19₅₀ | 29₅₀
nudeln mit bolognese-sauce

spaghetti aglio olio e peperoncini 18₅₀ | 28₀₀
spaghetti alla chitarra mit knoblauch, olivenöl, peperoncini und pecorino

POLENTA DAL FUOCO

polenta con funghi brasati al marsala 34₀₀
pilze im marsala-jus geschmort mit polenta 

polenta con brasato al merlot 38₅₀
rindsschmorbraten in merlotjus mit polenta

cabillaud «al guazzetto» 36₀₀
kabeljau mit tomaten, kapern, oliven und polenta

involtini con taleggio, pomodori secchi, finferli e polenta 48₀₀
kalbs involtini mit taleggio, dörrtomaten, eierschwämmli und polenta

polenta e formaggi 28₀₀
polenta mit rohmilchkäse

RISOTTI

risotto ai porcini con parmigiano 34₀₀
steinpilz-risotto mit gehobeltem parmesan

risotto allo zafferano con luganighetta e cipolla rossa 36₀₀
safranrisotto mit luganighetta und rotem zwiebelconfit

DOLCI

panna cotta acida con composta di frutti di bosco 11₅₀
sauerrahm panna cotta mit beerenkompott

tiramisú 13₅₀
mascarponecrème mit bisquit und kaffee

fondente di cioccolato 15₅₀
warmer schokoladenkuchen

torta di ricotta e limone con gelato fior di latte 14₅₀
ricotta-zitronen-kuchen mit milchglace

gelati: vaniglia, cioccolino, caffè, nocciola, fior di latte 4₅₀ per pallina
glace-kugel: vanille, schokolade, kaffee, haselnuss, milch

sorbetti: limone, albicocca, lampone, fragola, pera 4₅₀ per pallina
sorbet-kugel: zitrone, aprikose, himbeer, erdbeer, birne 

panna montata 1₅₀
schlagrahm