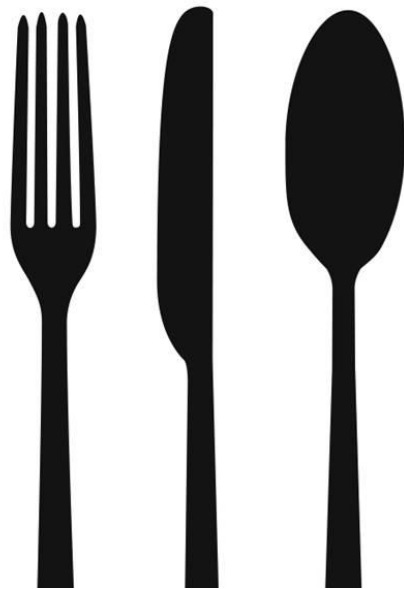


TRATTORIA a m a n o



L'ANTIPASTO

Bruschette Classiche – 14.50

Klassische Tomaten-Bruschette

Bruschette Miste – 17.00

Drei verschiedene Bruschette

Tomaten, Steinpilze und Gemüse Ratatouille

Carpaccio di Manzo – 30.00

Rinder-Carpaccio mit Pecorino-Käse-Fondue, Rucola und
Walnüsse

Carpaccio di Gambero rosso di Mazzara con Bottarga – 33.00

Rote Crevetten-Carpaccio mit Bottarga

Tartar di Tonno agli Agrumi – 37.50

Thunfisch-Tartar mit Zitrusfrüchte und Balsamico-Perlen

Cozze gratinate al forno – 27.00

Miesmuscheln mit Brotkrumen gratiniert im Ofen

Bouquet di Verdure – 16.50

Bouquet aus Zucchini, Karotten und Fenchel mit Randen,
Walnüssen, Burrata und Balsamico-Vinaigrette

Markbein – 12.50

Ossa con Midollo (ca.15 min.)

Glutenfrei + 3.00. – CHF.

INSALATE

Insalata Fantasia – 24.50

Salat mit Lachs, Avocado, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven

Insalata verde – 10.00

Grüner Salat

Insalata mista – 12.50

Gemischter Salat

Insalata Amano – 20.00

Salat, Avocado, Knoblauchcroutons, Pecorinoflocken, Gurke und Citronette

Insalata d'Arancio e Finocchio, Peperoncino e Cipolla rossa – 18.50

Orangensalat, Fenchel, Peperoncini und rote Zwiebeln

Burrata, Pomodorino e Rucola – 19.50

Burrata, Cherry-Tomaten und Rucola-Salat

LA ZUPPA

Crema di Pomodoro con Meringa e Burrata – 15.00

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum-Meringe-Crumble und Burrata-Tropfen

Zuppa d'Aglio con Gamberetti – 18.50

Knoblauchsuppe mit Crevetten

Glutenfrei + 3.00.- CHF.

LA PASTA

Spaghetti freschi con Aglio, Olio e Peperoncino – 22.00

Frische Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, geröstete
Semmelbrösel mit Chilischote

Spaghetti freschi alla Norma – 25.00

Frische Spaghetti mit Auberginen, Tomaten und Basilikum

Strascinati alle Verdure – 26.00

Frische Teigwaren mit Zucchini, Karotten, Fenchel, Oliven
und Minze

Tagliolini freschi ai Porcini – 28.50

Frische Tagliolini mit Steinpilzen

Tagliolini freschi al Tonno – 35.00

Frische Tagliolini mit Zitrone und Zucchini mit gewürfeltem
mariniertem Thunfisch

Orecchiette Broccoli e Salsiccia – 29.50

Frische Orecchiette mit Broccoli, Salsiccia und Rahm,
Gratiniert im Ofen

Strascinati al Filetto – 30.00

Frische Teigwaren mit Rinds-Filetspitzen, Zucchetti und
Basilikum an Tomatensauce

Spaghetti freschi alle Vongole e Bottarga– 32.00

Frische Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga

Glutenfrei + 3.00. - CHF

 **IL RISOTTO, RAVIOLI &**
GNOCCHI 

Gnocchi alla Romana – 30.00

Gnocchi mit Pecorino-Käse-Fondue, knusprigem
Guanciale und Honig

Ravioli freschi al Salmone affumicato – 29.00

Frische Rauchlachs-Ravioli an Dillrahmsauce

Rondelle ai Porcini – 29.00

Rondellen mit Steinpilzfüllung

Risotto alla Barbabietola – 27.50

Randen-Risotto und Pecorino-Käse-Fondue

Risotto alle Carni bianche, Prosecco e Zafferano – 30.50

Risotto mit geschnetzeltem Kalb- und Pouletfleisch,
Prosecco und Safran

Risotto Mare e Monti – 30.00

Risotto mit Steinpilzen und Crevetten

Risotto Zucchine e Guanciale– 29.50

Risotto mit Zucchini und knusprigem Guanciale

Glutenfrei + 3.00. - CHF.

LA CARNE

Bistecca di Manzo ai Ferri con Rucola e Ciliegino – 46.00

Rindshohrückensteak vom Grill mit Rucola und Cherry-Tomaten

Filetto di Manzo ai Ferri con Rucola e Grana – 55.00

Gegrilltes Rindsfilet (200 g) mit Rucola und Grana-Späne

Ossobuco di Vitello in Gremolata – 54.00

Kalbshaxe in Tomatensauce mit Karotten, Zwiebeln und Sellerie

Petto di Pollo ai Ferri – 31.50

Pouletbrust vom Grill

Carrè di Agnello ai Ferri – 46.00

Lammrack vom Grill, mariniert mit Essig, Knoblauch und Kräutern

Tartar

klein (80/100 g) 33.00 / gross (150/160 g) 38.00

Rindstartar

Glutenfrei + 3.00. - CHF.

IL PESCE

Filetto di Spigola alle Mandorle – 42.00

Wolfsbarschfilet in Mandelkruste

Spiedino di Gamberi alla Griglia – 42.00

Crevettenspiess mit Knoblauchmayonnaise, Zitrone und Petersilie

Tris di Pesce alla Griglia – 46.00

Dreierlei Fisch vom Grill (Crevettenspiess, Wolfsbarschfilet, Lachs)

Fritto Misto Mediterraneo – 44.00

Frittierte Crevetten, Wolfsbarschfilet, Calamari und Gemüse

Portata di Pesce – a partire da 2 Persone – 45.00/Person

Fischplatte ab 2 Personen

Kombination aus Dreierlei Fisch vom Grill und Fritto Misto Mediterraneo

Salmone all'Arancia – 47.00

Lachssteak mit Orangensauce

Glutenfrei + 3.00. – CHF.

IL CONTORNO

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

Risotto, Nudeln, Pommes-Frites, Reis
oder Gemüsewürfel

Jede weitere Beilage – 8.00



Unsere Lieferanten:

Fisch-Bianchi

Fleisch-Metzgerei Sandmeier, Kölliken

Früchte Gemüse-Mundo

Weine/Spirituosen- Sacripanti

Italienische Produkte Vino Mondo

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

IL BIANCO

SURSUR DOC bianco Sicilia (100% Grillo)

1dl - 8.50 Tenuta di DONNAFUGATA, Marsala

ETNA BIANCO DOC (100% Carricante)

1dl – 8.50 MASSIMO LENTCH

PINOT GRIGIO DOC Alto Adige (100% Pinot Grigio)

1dl – 8.50 KLOSTER NEUSTIFT BRIXEN

ROERO ARNEIS DOCG Vezza d'Alba

Antica Cascina dei Conti di Roero, Piemonte

1dl – 8.60 Arneis

SAUVIGNON DOC Collio (100% Sauvignon)

Cantina DRAGA, Friuli

1dl – 8.50

SOPRASOLE DOC Vermentino di Sardegna

Cantina PALA Serdiana

1dl - 6.90 100% Vermentino

DEI CASEL DOCG Superiore Extra Dry

Azienda Agricola ADAMI Valdobbiadene

1dl - 8.50 (100% Glera)

IL ROSATO

TERRE LONTANE IGT Rosato Calabria

Casa Vinicola LIBRANTI, Ciro`Marina, 70% Gaglioppo,

30% Cabernet franc 1dl - 7.20

 **IL ROSSO** **ZISOLA IGT rosso Sicilia (UNSER HAUSWEIN)**

Cantina Zisola MARCHESI MAZZEI

100% Nero d'Avola (Barrique)

1dl - 8.50

Merlot DOC Friuli Colli Orientali

Azienda Agricola Vigna Traverso, Prepotto, Friuli

1dl - 8.50

PIETRO JUNIOR DOC RIPASSO Valpolicella Superiore

Agricola Pietro Zardini, San Pietro in Cariano

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara (Holzfass/Barrique)

1 dl - 8.90

CALAMURI SALENTO IGT Primitivo

Cantina Menhir Bagnolo Salento

100% Primitivo (Barrique)

1dl – 9.50

Felciaino DOC Bolgheri rosso

Chiappini, Bolgheri, Toscana

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

1dl – 9.80

TIRRENICO DOC Maremma Toscana

Marchesi Mazzei, Scansano

70% Cabernet Sauvignon, 30% Alicante (Barrique)

1dl – 8.60

