

SPECIALITÀ DELL'OSTERIA BORGO

«TAVOLATA»

Gemeinsam essen und miteinander geniessen - das ist Tavolata!

Gemeint ist ein reich gedeckter Tisch, bei dem die untenstehenden Gerichte eines Ganges gleichzeitig serviert werden. Somit kann jeder am Tisch die verschiedenen italienischen Spezialitäten geniessen.

ANTIPASTI

Piatto Antipasti

Grüne Oliven | Parmesan

Bruschetta | frittiertes Mozzarella

Rohschinken | Bresaola-Frischkäse-Ravioli

PRIMI

3 verschiedene **Pasta, Gnocchi, Ravioli** und **Risotto** Gerichte

SECONDI

Filetto di manzo

Rindsfilet rosa gebraten

Chimichurri | grüner Spargel

und / oder

Filetto di salmone

Schweizer Lachsfilet

Pistazienkruste | Spinat | Cherry Tomate

DOLCI

Variatione del dessert

verschiedene kreative Mini-Desserts

PREIS

3 Gang Menü - 79 / Person

4 Gang Menü – 89 / Person

Unser Tavolata Menü ist ab zwei Personen, exklusive Getränke, erhältlich und bis 21:00 Uhr, ausgenommen am Sonntag, zu bestellen.

Alle Preise sind in CHF und inklusive der 8.1 % MwSt.

ANTIPASTI FREDDI

Piatto Antipasti **pro Person** **18**

Grüne Oliven | Parmesan
Bruschetta | frittiertes Mozzarella
Rohschinken | Bresaola-Frischkäse-Ravioli
green olives | parmesan cheese
bruschetta | fried mozzarella
cured ham | Bresaola-cream cheese-ravioli

Insalata di stagione **12**

Gemischter Blattsalat
Saisonale Garnituren | Hausdressing
mixed lettuce
seasonal garnitures | house-dressing

Caprese **15**

Tomate | Burrata
Basilikum | Olivenöl
tomatoe | burrata
basil | olive oil

Bruschette Borgo **15**

San Marzano Tomate | Burrata
Olivenöl | Fleur du Sel | Pfeffer
San Marzano tomatoes | burrata
olive oil | Fleur du Sel | pepper

Tatar Vegetariana **14**

Aubergine | Essiggurke
Zwiebel | Kapern | Tomate | Toast
eggplant | pickles
onion | caper | tomatoe | toast

**ANTIPASTI
CALDI**

Polpo 🌶️

18

Tintenfisch | Aioli
Oliven | Bratkartoffel
octopus | aioli
olives | roasted potatoes

Crostini con Roastbeef

18

Entrecote-Streifen
Ciabatta Brot | Chili | Knoblauch
Mayonnaise | Petersilie
rib eye steak slices
ciabatta bread | chili | garlic
mayonnaise | parsley

GNOCCHI

Gnocchi allo zafferano e radicchio

26

Kartoffel-Gnocchi
Safran | Rahm | karamelisierter Radicchio
potatoe-gnocchi
safran | cream | caramelized radicchio

PASTA

Tagliatelle diavolo 🌶️ **28**

Breite Nudeln | Olivenöl | Olive
Peperoni | Cherry Tomate | Knoblauch
*wide noodles | olive oil | olives
bell peppers | cherry tomatoes | garlic*

mit Poulet | *with chicken* + 6

mit Crevetten | *with shrimp* + 6

Tagliatelle con pesto Genovese **26**

Breite Nudeln | Basilikum
Pinienkerne | Parmesan | Burrata | Tomate
*wide noodles | basil | tomatoe
pine nuts | parmesan cheese | burrata*

Taglierini al tartufo **32**

Dünne Nudeln | Rahm | Trüffel
thin noodles | cream | truffle

Taglierini Nettuno **32**

Dünne, schwarze Nudeln | Butter
Tintenfisch | Jakobsmuschel | Crevette
*thin, black noodles | butter
octopus | scallops | shrimp*

Paccheri all'arrabbiata 🌶️ **25**

Breite Makkaroni
Tomate | Chili | Knoblauch
*wide macaroni
tomatoe | chili | garlic*

TERRA

Brasato di manzo 180g **34**

Rindsschulterbraten
Rotwein Sauce | Schmorgemüse
beef pot roast
redwine sauce | braised vegetables

Tagliata di manzo 220g **39**

Rinds Entrecôte
rosa gebraten | Chimichurri
beef Entrecôte
medium roasted | chimichurri

Scaloppine al limone 180g **37**

Kalbsplätzli | Zitrone
Weisswein | Butter | Petersilie
veal scallops | lemon
white wine | butter | parsley

Cordon Bleu 230g **39**

Kalbfleisch | Schinken
Gruyer | Eigelb | Panade | Mehl
veal | ham | breading
gruyere cheese | egg yolk | flour

Braciola di maiale 300g **32**

Schweinskotelett
Knoblauch | Rosmarin | Honig-Senf
pork chop
garlic | rosmariny | honey-mustard

MARE

Filetto di salmone 200g **36**

Schweizer Lachsfilet | Pistazienkruste
Swiss salmon fillet | pistachio-crust