

Ospitalità italiana nel cuore del centro storico di Thun

Menu

IL GUSTO DELLA PASTA FRESCA,
DEL MARE, DEL VINO
E DELL'OSPITALITÀ.
SIMPLY ITALY

*“Mit Leidenschaft sind wir Gastgeber
und setzen alles daran,
unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern “*

Lea Maccarone & Team

öffnungszeiten

Dienstag – Freitag: 10h00 – 14h00

Dienstag – Samstag: ab 18h00

Samstag Mittag, Sonntag und Montag Ruhetag

Für grössere Gruppen öffnen wir auch sonntags oder montags



www.trattoria-rimini.ch

Hausgemachte Dressings: italienisch oder balsamico

verde

Grüner Blattsalat

9

mista

Gemischter Saisonsalat

10

antipasti freddi

bruschetta

Klassische Bruschetta mit Tomatenstückchen und Knoblauch (4 Stück)

15

con prosciutto crudo

mit Berkel Rohschinken (4 Scheiben)

+7

burrata su verdure grigliate, pomodorino confit & crostino

Burrata auf grilliertem Gemüse mit geschmorter Cherrytomaten & Crostino

18

carpaccio di manzo con rucola, scaglie di grana & citronette

carpaccio vom rind mit grana padano splitter & rucola

22

antipasto misto all'italiana

Berkel Rohschinken, verschiedene Wurstwaren, in Öl eingelegte Spezialitäten für 2 Personen
(Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Grana Padano)

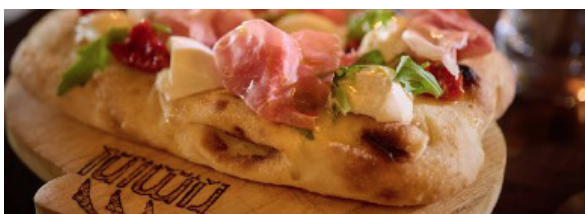
23

antipasti caldi

crostone con carciofi, pecorino & noci

Crostone mit Artischocken, Schafskäse und Baumnüssen

18



pasta

spaghetti al pomodoro fumè ed emulsione al basilico

Spaghetti mit geräucherten Tomaten und Basilikumemulsion
20

gnocchi della casa

Gnocchi Tagesangebot
24

risotto al limone con stracciatella & rosmarino

Zitronenrisotto mit Burratacrème und Rosmarin
24

rigatoni alla carbonara

Rigatoni alla Carbonara nach Originalrezept nur mit Backenspeck, Schafskäse und Eigelb
25

tortelli ricotta & spinaci

Tortelli gefüllt mit Quark und Spinat an Salbei Butter
26

pappardelle al ragù bianco di vitello

Nudeln mit Hackfleisch vom Kalb
27

Kleine Portionen -3 ★ XL Portion +5 ★ Glutenfreie Pasta +3

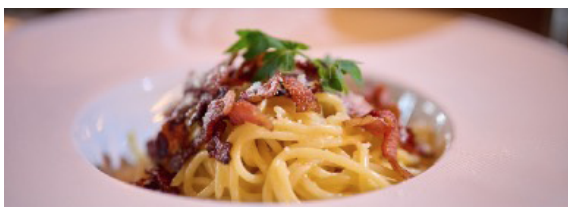
UNSERE EIER-TEIGWAREN SIND HAUSGEMACHT

GLUTENFREIE PASTA:

GNOCCHI

TAGLIATELLE

(es kann Spuren von Weizen enthalten, in unserer Küche wird Weizenmehl verarbeitet)



carne

wir servieren Saisongemüse & Bratkartoffeln zu unseren Fleischmenüs

pollo suprême agli agrumi cotto a bassa temperatura

Poulet-Brust Suprême mit Zitrusfrüchten aromatisiert und niedergegart
35

entrecôte di manzo con café de paris

Entrecôte vom Rind mit hausgemachter Kräuterbutter
44

filetto di manzo con la sua salsa

Rindsfilet mit Jus
49

pesce

filetto di branzino con verdure grigliate e chips di patate

Wolfsbarschfilet mit grilliertem Gemüse und Kartoffelchips
35

gamberoni su verdure grigliate

Riesenkrevetten mit Knoblauch und frischem Peperoncino auf grilliertem Gemüse
45

Austausch Bratkartoffeln Risotto +3 ★ zusätzliche Beilage +5

Lust auf mehr Fisch? Lust auf ein Surprise Menü?
Auf Reservation organisieren wir gerne was Leckerer

deklarationen & allergien

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können.

Wurstwaren: Italien
Kalb: Schweiz
Rind: Australien
Poulet-Brust: Frankreich
Wolfsbarsch: Spanien
Meeresfrüchte: Asien
Brotwaren: Liechtenstein



tiramisù della casa

Tiramisù des Hauses
10

panna cotta

Panna Cotta - Saison
12

semifreddo

Halbgefrorenes - Saison
12

torta di pere caramelizzate nel vino bianco con gelato alla vaniglia

Torte mit karamelisierten Birnen mit Vanille Eis
13

gelato al latte con pepe rosa ricoperto da sfera al cioccolato

Milcheis mit Rosa Pfeffer unter einer Schokoladenkuppel
14

gli affogati - klein aber fein

alla fragola

Vanille - Erdbeersauce
6

al caramello

Eiskaffee - Caramelsauce
6

al cioccolato caldo

Vanille - Schokoladensauce
6

al caffè

Vanille - Espresso
8

all'amaretto

Baumnuss - Amaretto
8

al limoncello

Zitrone - Limoncello
8



coppe – coupes

„eiskaffee“ vaniglia con caffè & panna

mit Vanille und Espresso aufgeschlagenes Eiskaffee mit Rahm & Kaffee Topping
13

„marebello“ gelato alla noce & salsa al caramello

Baumnuss - Caramelsauce
12

„danimarca“ gelato alla vaniglia & salsa al cioccolato caldo

Vanille - Schokoladensauce
11

gelati gusti – glace aromen

vaniglia, caffè, noce, stracciatella, cioccolata, sorbetto al limone

Vanille - Eiskaffee - Baumnuss - Stracciatella - Schokolade - Zitronensorbet
1 Kugel
3

Rahmzuschlag +2 ★ extra Portion warme Schokoladensauce +3

Alle Preise inkl. MwSt ★ copyright trattoria rimini, 3600 thun © 2024 all rights reserved



www.trattoria-rimini.ch