

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

Tavolata I

Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico

Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikumpesto

Burrata, tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto

Sauté di cozze, pomodoro, basilico

Sautierte Miesmuscheln, Tomatensauce, Basilikum

Sauteed mussels, tomato sauce, basil

Antipasto misto di salumi, formaggi, olive taggiasche

Gemischte Vorspeise aus Wurstwaren, Käse, Taggiasca-Oliven

Mixed appetizer of cold meats, cheese, Taggiasca olives

Pizze miste: Miss Italia, Vegetariana, Diavola

3 verschiedene Pizzas zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Diavola

Mixed pizzas: Miss Italy, Vegetariana, Diavola

Risotto, ragù d'anatra, limone, pecorino

Risotto, Entenragout, Zitrone, Pecorino

Risotto, duck ragout, lemon, pecorino cheese

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna Cotta, Waldbeeren

Panna cotta, wild berries

CHF 50 pro Person



Tavolata II

Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico

Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikumpesto

Burrata cheese, tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto

Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella

Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella

Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella

Vitello Tonnato, uovo mimosa, fiori di capperi

Vitello Tonnato, Ei Mimosa, Kapernäpfel

Vitello tonnato, egg mimosa, caper apples

Sauté di cozze, pomodoro, basilico

Sautierte Miesmuscheln, Tomatensauce, Basilikum

Sauteed mussels, tomato sauce, basil

Pizze miste: Miss Italia, Vegetariana, Diavola

3 verschiedene Pizze zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Diavola

Mixed pizzas: Miss Italy, Vegetariana, Diavola

Scialatielli allo scoglio, aglio dolce, brodo di crostacei

Scialatielli, Meeresfrüchte, süsser Knoblauch, Krustentierbrühe

Scialatielli, sea food, sweet garlic, shellfish broth

Scaloppina di vitello, limone verde, timo fresco, sugo di carne

Kalbsschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus

Veal escalope, lime sauce, fresh thyme, veal jus

Tiramisù classico

Klassisches Tiramisù

Classic tiramisù

CHF 65 pro Person



Tavolata III

Vitello Tonnato, uovo mimosa, fiori di capperi

Vitello Tonnato, Ei Mimosa, Kapernäpfel

Vitello tonnato, egg mimosa, caper apples

Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella

Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella

Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella

Carpaccio di manzo, rucola, grana padano, yogurt al lampone

Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano, Himbeerjoghurt

Beef carpaccio, rocket salad, grana padano cheese, raspberry yogurt

Gamberoni alla mediterranea (pomodorini, capperi, olive)

Garnelen Mediterranea Style (Cherrytomaten, Kapern, Oliven)

King prawns Mediterranean style (cherry tomatoes, capers, olives)

Pizze miste: Miss Italia, Vegetariana, Diavola

3 verschiedene Pizze zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Diavola

Mixed pizzas: Miss Italy, Vegetariana, Diavola

Scaloppina di vitello, limone verde, timo fresco, sugo di carne, verdure

Kalbsschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus, Gemüse

Veal escalope, lime sauce, fresh thyme, veal jus, vegetables

Risotto, ragù d'anatra, limone, pecorino

Risotto, Entenragout, Zitrone, Pecorino

Risotto, duck ragout, lemon, pecorino cheese

Cannolicchi Siciliani, ricotta, gocce di cioccolato, granella di pistacchi

Sizilianische Cannolicchi, Ricotta, Schokoladentropfen, Pistazien

Sicilian cannolicchi, ricotta, chocolate drops, pistachios

CHF 75 pro Person



Getränkpaket I

Aperitif [1 Stunde] CHF 25 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier,
Prosecco, vini bianchi, rossi

Dinner [3 Stunden] CHF 50 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier, Kaffee, Tee
Vini bianchi, rossi

Dinner ohne Wein [3 Stunden] CHF 32 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier, Kaffee, Tee

Aperitif & Dinner [4 Stunden] CHF 65 pro Person

Die Weine werden durch unseren Sommelier definiert.

Getränkpaket II

Aperitif [1 Stunde] CHF 30 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier
Vino spumanti: Franciacorta 61 Brut Guido Berlucchi
Vino bianco: Pinot Grigio Merus Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof
Vino rosso: Le Volte Tenuta dell'Ornellaia

Dinner [3 Stunden] CHF 60 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier, Kaffee, Tee
Vini bianchi e rossi (s. Aperitif)

Aperitif & Dinner [4 Stunden] CHF 80 pro Person