



Ristorante

**SAPORI**

e Pizzeria

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	14
Aperol, Soda, Prosecco <i>Aperol, soda, prosecco</i>	
<b>Campari Spritz</b>	15
Campari, Soda, Prosecco <i>Campari, soda, prosecco</i>	
<b>Basilico Spritz</b>	15
Basilikum, Zitrone, Prosecco, Soda <i>Basil, lemon, prosecco, soda</i>	
<b>Yuzu Spritz</b>	15
Yuzu, Holunder, Prosecco, Soda <i>Yuzu, elderflower, prosecco, soda</i>	
<b>Franciacorta Royal</b>	16
Franciacorta Schaumwein, Cassislikör <i>Franciacorta sparkling wine, cassis liqueur</i>	
<b>Hugo</b>	15
Holunderblüten Sirup, Limette, Minze, Soda, Prosecco <i>Elderflower syrup, lime, mint, soda, prosecco</i>	
<b>Americano</b>	13
Campari, Martini Rosso, Soda <i>Campari, Martini rosso, soda</i>	
<b>Negroni</b>	15
Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin <i>Campari, Martini rosso, Bombay Sapphire gin</i>	
<b>Negroni Sbagliato</b>	16
Campari, Martini Rosso, Prosecco <i>Campari, Martini rosso, prosecco</i>	
<b>The Cosmopolitan</b>	21
Wodka, Cranberrylikör, Orangenlikör, 23 Karat Goldflocken <i>Vodka, cranberry liqueur, orange liqueur, 23K Gold Flakes</i>	
<b>The Vesper</b>	19
Gin, Wodka, französischer Weinaperitif <i>Gin, vodka, french wine aperitif</i>	

## COCKTAILS NON ALCOLICO

<b>Sanbitter Emozioni</b>	9	<b>Fruchtcocktail</b>	9
Sanbitter Rosso, Grapefruitsaft <i>Sanbitter rosso, grapefruit juice</i>		Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft, Grenadine <i>Orange juice, apple juice, pineapple juice</i>	
		<i>Grenadine syrup</i>	

## ANTIPASTI E INSALATE

**Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella** 17 <sup>G/V/L</sup>  
Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella  
*Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella*

**Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico** 25 <sup>V/L/N</sup>  
Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum Pesto  
*Burrata, tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto*



**Tartare di manzo, burrata, cipolla in agrodolce, pomodorini confit, pistacchio** 26 <sup>L/N/CH</sup>  
Rindstatar, Burrata, süß-saure Zwiebeln, konfierte Kirschtomaten, Pistazien  
*Beef tartare, burrata cheese, sweet and sour onion, cherry tomatoes confit, pistachios*

**Vitello Tonnato, uovo mimosa, fiori di capperi** 26 <sup>L/E/CH</sup>  
Vitello Tonnato, Ei Mimosa, Kapernäpfel  
*Vitello tonnato, egg mimosa, caper apples*

**Insalata mista di stagione** 11 <sup>VEGAN</sup>  
Gemischter Saisonsalat  
*Mixed seasonal salad*

**Insalata Cesare** 19 <sup>L/G/E/SC/CH</sup>  
**Lattuga romana, pancetta croccante, crostoni di pane, grana padano**  
Römersalat, knuspriger Speck, Croûtons, Grana Padano  
*Romaine lettuce, crispy bacon, croutons, grana padano cheese*

**Con petto di pollo grigliato / Mit gegrillter Pouletbrust / With grilled chicken breast** 7 <sup>CH</sup>  
**Con code di gamberi / mit Garnelenschwänzen / with prawn tails** 9 <sup>SF</sup>

## ZUPPA

**Zuppa di pomodoro, burrata, pesto di basilico** 13 <sup>V/L/N</sup>  
Tomatensuppe, Burrata, Basilikum Pesto  
*Tomato soup, burrata cheese, basil pesto*

## SECONDI

**Scaloppina di vitello, limone verde, timo fresco, sugo di carne, verdure** 43 <sup>G/L/CH</sup>  
Kalbsschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus, Gemüse  
*Veal escalope, lime sauce, fresh thyme, veal jus, vegetables*



**Frittura di calamari e gamberi, salsa tartara, verdure** 32 <sup>G/SF/E</sup>  
Frittierte Tintenfisch und Garnelen, Sauce Tartare, Gemüse  
*Fried squid and prawns, tartare sauce, vegetables*

**Supplemento contorni: patatine fritte** 5 <sup>G</sup> / **verdure** 6  
Extra Beilagen: Pommes Frites 5 <sup>G</sup> / Gemüse 6  
*Supplements sides: french fries 5 <sup>G</sup> / vegetables 6*

## PASTE

**Spaghetti, pomodorini di pachino, basilico 19** <sup>VEGAN/G</sup>

Spaghetti, Pachino-Cherrytomaten, Basilikum  
*Spaghetti, pachino cherry tomatoes, basil*

**Tortiglioni bolognese 24** <sup>G/L/SC</sup>

Tortiglioni Bolognese  
*Tortiglioni bolognese*

**Tagliatelle all'astice, crema di scampi, pomodorini 38** <sup>G/E/SF</sup>

Tagliatelle, Hummer, Krustentiersauce, Cherrytomaten  
*Tagliatelle, lobster, scampi bisque, cherry tomatoes*



## PIZZE

**Margherita – Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico 18** <sup>G/L/V</sup>

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil*

**Napoletana – Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, caperi, olive taggiasche, origano 23** <sup>G/L</sup>

Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Taggiasca Oliven, Oregano  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies, capers, Taggiasca olives, oregano*

**Parma – Pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, bufala, grana padano, basilico 28** <sup>G/L/SC</sup>

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Grana Padano, Basilikum  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, Parma ham, buffalo mozzarella, grana padano cheese, basil*

**Vegetariana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchini, melanzane, peperoni, basilico 24** <sup>G/L/V</sup>

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Paprika, Basilikum  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, zucchini, eggplant, bell pepper, basil*

**Calabrese – Pomodoro, mozzarella fior di latte, 'Nduja, cipolla rossa, burrata 28** <sup>G/L/SC</sup>

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja (sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst)  
Rote Zwiebeln, Burrata  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, 'Nduja (particularly spicy, spreadable pork salami)  
Red onions, burrata cheese*

**Miss Italia – Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto di Parma 33** <sup>G/L/SC</sup>

**Grana padano, rucola, olio al tartufo**  
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Grana Padano, Rucola, Trüffelöl  
*Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, grana padano cheese, rocket salad, truffle oil*

**Frutti di mare – Pomodoro, cozze, vongole, gamberi, calamari 32** <sup>G/SF</sup>

Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch  
*Tomatoes, mussels, clams, prawns, squid*

## BEVANDE

### ACQUA

San Pellegrino / Acqua Panna	25 cl	6
	50 cl	7.5
	75 cl	9.5
Karaffe Wasser / <i>Carafe tab water</i>		5

### ANALCOLICI

Coca-Cola / Zero	33 cl	6
Sprite / Apfelschorle / Fusetea Lemon	33 cl	6
Rivella Rot	33 cl	6
Ramseier Apfelsaft	33 cl	6
Aranciata San Pellegrino	20 cl	6
Chinotto San Pellegrino	20 cl	6
San Bitter San Pellegrino	10 cl	6
Crodino	10 cl	6
Swiss Mountain Spring	20 cl	6
<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>		

### SUCCHI

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	30 cl	6
Orangensaft frisch / <i>Fresh orange juice</i>	30 cl	12
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	30 cl	6
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	30 cl	6
Traubensaft / <i>Grape juice</i>	20 cl	6
Tomatensaft / <i>Tomato juice</i>	30 cl	6

### BIRRE

Moretti alla spina	30 cl	6
Rugenbräu Special	33 cl	7.5
Heineken Alkoholfrei	33 cl	7.5
Jungfrau Weizen	50 cl	10
VICTORIA Huusbier – Märzen	33 cl	9

## APERITIFI & AMARI

Cynar	4 cl	10
Averna	4 cl	10
Ramazotti	4 cl	10
Fernet-Branca	4 cl	10
Martini Bianco	4 cl	10
Martini Rosso	4 cl	10
Antica Formula	4 cl	10
Campari	4 cl	10
Pastis 51	4 cl	12

## GIN & VODKA

VJ Gin	4 cl	18
Swiss Crystal Gin	4 cl	18
Bombay Sapphire Gin	4 cl	13
Hendrick's Gin	4 cl	16
Absolut Vodka	4 cl	13

## WHISKY & COGNAC

Jack Daniel's	4 cl	12
Remy Martin VSOP	4 cl	12

## LIQUORI

Grand Marnier	4 cl	12
Baileys	4 cl	10
Disaronno Amaretto	4 cl	10
Cointreau	4 cl	10
Kahlúa	4 cl	10
Sambuca	4 cl	10
Frangelico	4 cl	10

## GRAPPA E LIMONCELLO

Limoncello fatto in casa	2 cl	7
Ue, Nonino	2 cl	9
Ribolla, Nonino	2 cl	11
Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia	2 cl	11
Fragolino, Nonino	2 cl	12
Sassicaia, Jacopo Poli	2 cl	13
Picolit, Nonino	2 cl	17
Tre Soli Tre, Berta	2 cl	17

## BEVANDE CALDE

### CAFFÈ

Caffè	5.5
Espresso	5.5
Espresso Macchiato	6
Espresso doppio	6.5
Latte Macchiato	6.5
Cappuccino	6.5
Caffelatte	6.5
Coretto alla grappa	9.5

### SELEZIONI DI TÈ

<b>Porzione</b>	8.5
Verveine / <i>Verbena</i>	
Bergkräuter / <i>Mountain herbs</i>	
Original Rooibos	
Kamille / <i>Camomile</i>	
Pfefferminze / <i>Peppermint</i>	
Jasmin Perlen / <i>Jasmin Pearls</i>	
Morgentau / <i>Green tea</i>	
English Breakfast	
Earl Grey	
Früchtetee / <i>Fruit tea</i>	

V	Vegetarisches Gericht / <i>vegetarian</i>	SC	Gericht mit Schweinefleisch / <i>contains pork</i>
G	Gericht mit Gluten / <i>contains gluten</i>	SF	Gericht mit Krustentieren / Schalentieren / Weichtieren / <i>contains crustaceans / shellfish / mollusc</i>
L	Gericht mit Laktose / <i>contains lactose</i>		
N	Gericht mit Nüssen / <i>contains nuts</i>		
CH	Schweizer Produkt / <i>locally sourced</i>	VEGAN	Vegane Gerichte / <i>vegan</i>
		E	Gericht mit Ei / <i>contains egg</i>

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.  
*All prices are stated in Swiss Francs and include 8.1% VAT.*