



Tavolata I

Burrata, pomodori, verdure grigliate, olive taggiasche, pesto di basilico
Burrata, Tomaten, gegrilltes Gemüse, Taggiasca Oliven, Basilikumpesto
Burrata cheese, tomatoes, grilled vegetables, Taggiasca olives, basil pesto

Sauté di cozze, pomodoro, vino bianco, basilico
Sautierte Miesmuscheln, Tomatensauce, Weisswein, Basilikum
Sauteed mussels, tomato sauce, white wine, 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 Pizze zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Diavola
Mixed pizzas: Miss Italy, vegetarian, Diavola

Risotto, piselli, burrata, Prosecco
Risotto, Erbsen, Burrata, Prosecco
Risotto, peas, burrata, Prosecco

Panna cotta alla vaniglia, crumble al cioccolato
Vanille Panna Cotta, Schokoladen Crumble
Vanilla Panna cotta, chocolate crumble

CHF 45 pro Person

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

Tavolata II

Burrata, pomodori, verdure grigliate, olive taggiasche, pesto di basilico
Burrata, Tomaten, gegrilltes Gemüse, Taggiasca Oliven, Basilikumpesto
Burrata cheese, tomatoes, grilled vegetables, 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

Veli di pesce spada marinato agli agrumi, insalata di arance, finocchi
Mit Zitrus manirierter, fein aufgeschnittener Schwertfisch, Orangen-Fenchelsalat
Thin sliced Citrus marinated sword fish, orange-fennel salad

Pizze miste: Miss Italia, vegetariana, Diavola
3 verschiedene Pizze zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Diavola
Mixed pizzas: Miss Italy, vegetarian, Diavola

Strozzapreti, pesto di basilico, calamari, olive taggiasche, pinoli
Strozzapreti, Basilikumpesto, Calamari, Taggiasca Oliven, Pinienkerne
Strozzapreti, basil pesto, calamari, Taggiasca olives, pine nuts

Tagliata di manzo, rucola, parmigiano, glassa al balsamico, verdure
Tagliata vom Rind, Rucola, Parmesan, Balsamico Crème, Gemüse
Beef tagliata, rocket salad, parmesan cheese, balsamic glaze, vegetables

Tiramisù classico
Klassisches Tiramisu
Classic tiramisu

CHF 65 pro Person

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

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, gran padano, lamponi, pane croccante

Rindscarpaccio, Rucola, Gran Padano, Himbeeren, knuspriges Brot

Beef carpaccio, rocket salad, grand padano cheese, raspberries, crispy bread

Scampi interi al forno, burro alle erbe e crostacei

Gebackene ganze Scampi, Krustentier-Kräuterbutter

Baked Langoustines, shellfish-herb butter

Pizze miste: Miss Italia, vegetariana, Diavola

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

Mixed pizzas: Miss Italy, vegetarian, 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, piselli, burrata, Prosecco

Risotto, Erbsen, Burrata, Prosecco

Risotto, peas, burrata, Prosecco

Cannolicchi Siciliani, ricotta di pecora, gocette di cioccolato, granella di pistacchi

Sizilianische Cannolicchi, Schafs-Ricotta, Schokoladentropfen, Pistazien

Sicilian cannolicchi, sheep ricotta, chocolate drops, pistachios

CHF 79 pro Person



Getränkpaket I

Aperitif [1 Stunde] CHF 25 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier,
Prosecco, Vino bianchi, rossi

Dinner [3 Stunden] CHF 50 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier, Kaffee, Tee
Vino 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 unsere Sommelier definiert.

Getränkpaket II

Aperitif [1 Stunde] CHF 30 pro Person

Wasser, Softdrinks, Bier,
Vino spumanti: Ca´del Bosco Franciacorte,
Vino bianchi: Roero Arneis DOCG Negro Angelo & Figli
Vino rossi: Nero d'Avola IGT Baglio do Vincenzo

Dinner [3 Stunden] CHF 60 pro Person

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

Aperitif & Dinner [4 Stunden] CHF 80 pro Person