

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

Tavolata I

Burrata Pugliese, tartara di pomodori, verdure grigliate

Burrata, Tartar von Tomaten, gegrilltes Gemüse
Burrata with tartar from tomatoes, grilled vegetable

Bruschette vari gusti

Gemischte Bruschette
Mixed bruschette

Antipasto misto di Salumi, formaggi, olive taggiasche, verdure marinate

Gemischte Vorspeise aus Wurstwaren, Käse, Taggiasche-Oliven, mariniertes Gemüse
Mixed appetizer of cold meats, cheese, Taggiasche olives, marinated vegetables

Pizze miste: Miss Italia, vegetariana, Frutti di mare

3 verschiedene Pizzen zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Frutti di Mare
Mixed pizzas: Miss Italy, vegetarian, seafood

Gnocchi, bolognese

Gnocchi, Bolognese
Gnocchi, bolognese

Tiramisu classico

O / Oder / Or

Panna cotta, frutti di bosco

CHF 45 pro Person



Tavolata II

Burrata Pugliese, tartara di pomodori, verdure grigliate

Burrata, Tartar von Tomaten, gegrilltes Gemüse

Burrata, tartar from tomatoes, grilled vegetable

Tris di Bruschette

Carpaccio di Manzo, cuore di sedano, caprino, lamponi, vincotto

Rindscarpaccio, Sellerie, Ziegenkäse, Himbeer, Vincotto Dressing

Beef carpaccio, celery, goat cheese, raspberry, vincotto dressing

Insalata tiepida di mare, fregola sarda, sedano, pomodoro, prezzemolo

Warmer Meeresfrüchtesalat, sardische Fregola Pasta, Sellerie, Tomate, Petersilie

Warm seafood salad, Sardinian Fregola pasta, celery, tomato, parsley

Pizze miste: Miss Italia, vegetariana, Frutti di mare

3 verschiedene Pizze zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Frutti di Mare

Mixed pizzas: Miss Italy, vegetarian, seafood

Gnocchi, bolognese

Gnocchi, Bolognese

Gnocchi, bolognese

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

Kalbschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus, Gemüse, Risotto

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

O / Oder / Or

Fettina di pollo impanata, Taleggio, pomodoro fresco e origano, verdure

Pouletbrust paniert, Taleggio, frischen Tomaten und Oregano, Gemüse

Chicken breast breaded, taleggio, fresh tomatoes and oregano, vegetables

Tiramisu classico

Coppa di gelati misti

CHF 60 pro Person

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

Tavolata III

Burrata Pugliese, tartara di pomodori, verdure grigliate

Burrata, Tartar von Tomaten, gegrilltem Gemüse
Burrata, tartar from tomatoes, grilled vegetable

Tris di Bruschette

Carpaccio di Manzo, cuore di sedano, caprino, lamponi, vincotto

Rindscarpaccio, Sellerie, Ziegenkäse, Himbeer, Vincotto Dressing
Beef carpaccio, celery, goat cheese, raspberry, vincotto dressing

Gamberoni Black Tiger alla Griglia, Mayonnaise agli agrumi

Black Tiger Garnelen vom, Grill Zitronenmayonnaise
Grilled Black tiger prawns, citrus mayo

Pizze miste: Miss Italia, vegetariana, Frutti di mare

3 verschiedene Pizze zum Teilen: Miss Italia, Vegetariana, Frutti di Mare
Mixed pizzas: Miss Italy, vegetarian, seafood

Tagliata di manzo, rucola, grana padano, verdure, tagliatelle al burro

Entrecôte, Rucola, Grana Padano, Gemüse, Tagliatelle mit Butter
Entrecôte, rocket salad, Grana Padano cheese, vegetables, tagliatelle with butter

Risotto, capesante, limone con mascarpone, pistacchi

Risotto, Jakobsmuscheln, Zitrone, Mascarpone, Pistazien
Risotto, scallops, lemon, mascarpone, pistachios

Tiramisu classico

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

Sizilianische Cannolicchi, Schafs-Ricotta, Schokoladentropfen, Pistazien
Sicilian cannolicchi, sheep ricotta, chocolate drops, pistachios

O / Oder / Or

Coppa di gelato misto

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: Tenuta Le Colonne Vermentino, 2018
Vino rossi: Olim Bauda Barbera La Villa, 2017

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