

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

Tavolata I

Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico

Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum Pesto

Burrata, 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

Antipasto misto di Salumi, formaggi, olive taggiasche

Gemischte Vorspeise aus Wurstwaren, Käse, Taggiasche-Oliven

Mixed appetizer of cold meats, cheese, Taggiasche olives

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

Tiramisu classico

O / Oder / Or

Panna cotta, Amarene glassate

Panna Cotta, glasierte Wildkirschen

Panna cotta, glazed wild cherries

CHF 45 pro Person



Tavolata II

Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico

Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum Pesto

Burrata, 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

Carpaccio di Manzo, tartufo nero, ricotta, pinoli tostati

Rindscarpaccio, schwarzer Trüffel, Ricotta, geröstete Pinienkernen

Beef carpaccio, black truffle, ricotta cheese, roasted pine nuts

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

Tiramisu classico

Coppa di gelati misti

CHF 60 pro Person



Tavolata III

Prosciutto di Parma, cantalupo, mozzarella di bufala, glassa al porto

Parmaschinken, Cantaloupe-Melone, Büffelmozzarella, Portwein Glasur

Parma prosciutto, cantaloupe melon, buffalo mozzarella, port wine glaze

Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella

Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella

Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella

Carpaccio di Manzo, tartufo nero, ricotta, pinoli tostati

Rindscarpaccio, schwarzer Trüffel, Ricotta, geröstete Pinienkernen

Beef carpaccio, black truffle, ricotta cheese, roasted pine nuts

Gamberoni Black Tiger gratinati al pane profumato, burro alle erbe e crostacei

Black Tiger Garnelen mit aromatisiertem Brot gratiniert, Krustentier-Kräuterbutter

Black Tiger prawns gratinated with aromatic breadcrumbs, shellfish and herb butter

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, gamberi, zafferano, mascarpone agli agrumi

Risotto, Garnelen, Safran, Zitrus-Mascarpone

Risotto, prawns, saffron, citrus mascarpone

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

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