



Benvenuti al
RISTORANTE SAPORI'S



ABENDMENU

MENU PIZZA & PASTA

Vorspeise aus der Küche
Pizza oder Pasta nach Wahl
Süße Überraschung

52.00

MENU "SAPORI'S"

Kreative Gaumenfreuden von unserem Küchenchef

3- Gang-Menu 72.00 | Person

(Vorspeise | Hauptgericht Fisch oder Fleisch | Dessert)

4- Gang-Menu 78.00 | Person

(Vorspeise | Pasta | Hauptgericht Fisch oder Fleisch | Dessert)

5- Gang-Menu 95.00 | Person

(Vorspeise | Pasta | Fischgericht | Fleischgericht | Dessert)



«PILZE»

TARTELLETTA AL TIMO CON CIPOLLE ROSSE, FUNGHI MISTI TRIFOLATI E SPUMA DI PECORINO

Knusprige Thymian-Tartellettes | glasierte Rotzwiebeln |
sautierte gemischte Pilze | Pecorino-Käse-Espuma

17.90

PAPPARDELLE FATTE IN CASA ALL'UOVO E FUNGHI MISTI

Hausgemachte Eier-Nudeln | frische sautierte gemischte Pilze

28.90

PIZZA BIANCA CON FUNGHI MISTI TRIFOLATI E PANCETTA

Weisse Pizza | "Fior di latte" | frische sautierte gemischte Pilze | Speck

26.50

"SKIRT STEAK" LOMBETTA DI MANZO AL SANGUE

SU INSALATINA DI PEPERONI E FUNGHI MISTI

saignant gebratenes Schweizer Rinds-«Skirt Steak» mit eigenem Jus |
Peperoni-Salat | sautierte Pilze

(Beefig, kräftig, würzig)

38.00

INSALATE

INSALATA VERDE Grüner Salat	10.90
INSALATA MISTA Gemischter Salat	12.90
INSALATA CAPRESE Frischer Büffel-Mozzarella mit Dattel-Tomaten Olivenöl Basilikum	18.90
BABÀ SALATO CON PESTO DI NOCCIOLE, CICORIA E UOVO POCHE In Butter getoastes Brioche Haselnuss-Pesto Catalognagemüse pochiertes Ei	22.90



ANTIPASTI

ANTIPASTO "SAPORI'S" Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Herzen Italiens	normal 23.00 / gross 36.80
BRUSCHETTA AI POMODORINI Geröstete Brotscheiben mit Cherry-Tomaten getrocknete Tomaten Knoblauch Basilikum Olivenöl Rucola	3 Stück 13.90 / 4 Stück 16.90
CANNOLO DI CALAMARO AL NERO DI SEPPIA SU LATTE DI COCCO E BISQUE "Cannolo" vom schwarzen Tintenfisch, gefüllt mit würzigem Brot deftige Bisque Kokosnussmilch-Sauce	23.90

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Auf Nachfrage informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen

PRIMI

SPAGHETTI SAPORI'S

ALL' ESSENZA DI GAMBERI ROSSI E POLPO GRIGLIATO 38.90
Sizilianische rote Riesencrevetten | Pulpotintenfisch

eine SAPORI'S Spezialität, verfeinert mit einer hausgemachten Essenz aus sizilianischen roten Riesencrevetten, serviert mit in Thymian-Butter gebratenen roten Riesencrevetten und Pulpotintenfisch, angerichtet auf feinsten, in Hummerfond gekochten Spaghetti aus Gragnano

RAVIOLI DEL GIORNO FATTI IN CASA 32.90
Hausgemachte Tages-Ravioli
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

RISOTTO ZUCCA, SALSICCIA, SPUMA DI CAPRINO E POLVERE DI CAFFÈ 34.00
Sämiger Kürbis-Risotto | Ziegenfrischkäse-Espuma | italienische Wurst | Kaffee-Pulver



CLASSICI

SPAGHETTI CARBONARA 25.00
Spaghetti „al dente“ | Schweinebacke | Grana Padano | Ei (ohne Rahm)

PENNE ALL' ARRABBIATA, AL POMODORO O BOLOGNESE 22.50
Penne mit scharfer Tomatensauce | Knoblauch
Peperoncini;

mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen 25.00
Bologna;

oder einfach feine Tomatensauce | Basilikum 22.50

Pasta ist das Herzstück der italienischen Küche! Darum servieren wir unsere Pasta immer „al dente“ (also „bissfest“). Selbstverständlich können Sie eigene Wünsche anbringen: bitte sprechen Sie unsere Mitarbeitenden darauf an

SECONDI DI PESCE

TAGLIATA DI TONNO CON COUS COUS SICILIANO E PESTO AL PISTACCHIO 43.90
Leicht gebratener Thunfisch | Sizilianischer Couscous | Pistazien-Pesto

TAGESANGEBOT FISCH Tagespreis
Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.



SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MANZO 220G CON PEPE DI SZECHUAN E VERDURE DI STAGIONE 59.00
Gebratenes Rindsfilet | Szechuanpfeffer | saisonales Gemüse

COSTINE D'AGNELLO PANATE SU MISTICANZA E SALSA ALLO YOGURT 45.00
Panierte knusprige Lamm-Koteletten | würziger Kräuter-Salat | Joghurt-Sauce



VEGETARIANO

GNOCCHI DI PATATE ALLA NERANO 27.50
homemade potatoe gnocchi | zucchini cream | "Provolone del Monaco" cheese

PARMIGIANA DI MELANZANE 24.50
Sizilianischer Auberginenaufauf mit frischer Tomatensauce | Basilikum | Büffel-Mozzarella

UNSERE SPEZIALITÄT: DRY AGED FLEISCH

Nach Tages-Verfügbarkeit oder auf individuelle Reservation.

Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.

SCHWEIZER REGIONALES WEIDERIND ENTRECOTE 58.00
ODER RIBEYE 300G mit eigenem Jus
mind. 4 Wochen am Knochen gereiftes Fleisch

ENTRECÔTE | RIBEYE | TOMAHAWK | KALBS-KOTELETT Tagespreis
gereift im BUTTER, BIENENWACHS, WHISKEY oder im HEU-TALLOW
(Heu und Rindertalg)
mit eigenem Jus

EXTRA: BEILAGEN NACH WAHL 6.50
Bratkartoffeln | saisonales Gemüse | Parmesan-Risotto | Eier-Nudeln

Il Dry - AGED è una tecnica di lunga frollatura della carne in osso a temperatura controllata. Con la frollatura a secco, la carne nell'arco di 4-8 settimane cede fino al 30% di liquidi. Tale processo concentra i sapori nel muscolo conferendo alla carne un sapore unico ed indimenticabile. La frollatura della carne è un processo di riposo delle fibre durante il quale gli enzimi naturalmente presenti scompongono alcune proteine, rendendo fine e tenera la bistecca. Durante questo periodo di stagionatura, la carne perde acqua e conquista il suo inconfondibile aroma. In cambio, la carne ben frollata perde pochissimo liquido in cottura e non si restringe.

Dry Aged/Trockenalterung ist eine Technik zur langen Reifung von Fleisch am Knochen bei kontrollierter Temperatur. Bei Trockenalterung gibt das Fleisch innerhalb von 4-8 Wochen bis zu 30% seines Flüssigkeits-Gehalts ab. Dieser Prozess konzentriert die Aromen im Muskel und verleiht dem Fleisch einen einzigartigen und unvergesslichen Geschmack. Die Reifung des Fleisches ist ein Ruheprozess der Fasern, bei dem die natürlich vorhandenen Enzyme einen Teil der Proteine aufspalten, wodurch das Fleisch fein und zart wird. Während dieser Gewürzperiode verliert das Fleisch Wasser und gewinnt sein unverwechselbares Aroma. Im Gegenzug verliert gut gereiftes Fleisch beim Garen sehr wenig Flüssigkeit und schrumpft nicht.

PIZZE

MARGHERITA	18.00	PIZZA SALAME E GORGONZOLA	25.90
Tomaten "Fior di latte"		Tomaten "Fior di latte" scharfe Salami Gorgonzola	
PROSCIUTTO	22.00	PIZZA ITALIA	27.50
Tomaten "Fior di latte" Schinken		Tomaten "Fior di latte" San Daniele-Rohschinken Büffel-Frischkäse Trüffel-Öl	
SALAMI	22.00	PIZZA SAN DANIELE E MASCARPONE	27.50
Tomaten "Fior di latte" scharfe Salami		Tomaten "Fior di latte" San Daniele-Rohschinken Mascarpone	
QUATTRO STAGIONI	24.50	PIZZA CARBONARA E TARTUFO	27.50
Tomaten "Fior di latte" Schinken Champignons Artischocken Oliven Peperoni		Ricotta "Fior di latte" Ei Speck Trüffelöl	
NAPOLI	23.50	VEGETARIANA	26.50
Tomaten "Fior di latte" Basilikum Kapern Oliven Sardellen		Tomaten "Fior di latte" frisches Gemüse vom Grill	
CALZONE	25.50	PIZZA DEL PRINCIPE	27.50
Tomaten "Fior di latte" Schinken Champignons		Tomaten "Fior di latte" Rucola San Daniele-Rohschinken Grana Padano	
DIAVOLA	25.00	PIZZA POSITANO	28.50
Tomaten "Fior di latte" Salami Peperoni Rot-Zwiebeln Knoblauch Peperoncini		"Fior di latte" frische Cherry-Tomaten Rucola San Daniele-Rohschinken	
TONNO E CIPOLLE	24.50	PIZZA CARPACCIO	29.00
Tomaten "Fior di latte" Thunfisch Zwiebeln Kapern Oliven		Büffel-Mozzarella frische Cherry-Tomaten Rucola Rinds-Carpaccio Trüffelöl	
SALSICCIA	24.50	BIANCANEVE	23.50
Tomaten "Fior di latte" italienische Wurst Rot-Zwiebeln		"Fior di latte" frische Cherry-Tomaten Mascarpone Rucola	
PISTACCHIOSA	27.50		
"Fior di latte" Mortadella DOP Pistazien-Pesto Burrata-Frischkäse			



PIZZE SPECIALI E STAGIONALI

PIZZA BIANCA CON FUNGHI MISTI TRIFOLATI E PANCETTA	26.50	PINSA ROMANA ALLA VALTELLINA	27.50
Weisse Pizza "Fior di latte" frische sautierte gemischte Pilze Speck		Pinsa auf römische Art "Fior di latte" Bresaola Rucola Grana-Käse	
PIZZA CON CIME DI RAPE E SALSICCIA	26.50	PIZZA PESTO, MASCARPONE E NOCI	26.50
Tomaten „Fior di latte“ italienische Wurst Wildbroccoli		"Fior di latte" getrocknete Tomaten Mascarpone Pesto Baumnuss	

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

PROFITEROLIS A NOSTRO MODO	12.50
Feine Brandteig-Windbeutel Vanillecrème-Füllung Schokoladenglasur	
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO	12.00
Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	
FORESTA NERA „CREAZIONE“	14.50
Luftiges Schokoladen-Biskuit Vanille-Crème hausgemachtes Kirschen-Sorbet	
SEMMIFREDDO ALLE NOCCIOLE E CARAMELLO SALATO	12.00
Halbgefrorenes Haselnuss-Parfait Biskuit süß-salzige Karamellsauce	
DESSERT DELLA VETRINA	9.00
Unsere Desserts aus der Vitrine <i>Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.</i>	



GELATI

ICE CAFFÈ (mit 2 Kugeln Mocca-Glace)	12.50
COUPE DANIMARCA (mit 2 Kugeln Vanille-Glace)	12.50
SORBETTO AL MANGO CON CAMPARI (mit 2 Kugeln Mango-Sorbet)	11.50
SORBETTO AL LIMONE E VODKA (mit 2 Kugeln Zitronen-Sorbet)	11.50
AFFOGATO AL CAFFÈ (mit 2 Kugeln Vanille-Glace)	11.50
PRO KUGEL	5.00
Cioccolato Stracciatella Caffè Nocciola Mango Limone Fragola Pistacchio Vaniglia Caramello	
GELATI e SORBETTI FATTI IN CASA	6.00
Hausgemachte Sorbets oder Glace, pro Kugel	

In questo ristorante offriamo Prosciutto di San Daniele, Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Tartufo nero: estivo, invernale o Perigord, Mesenterico, Melanosporum, Huber Uncinatum / In diesem Restaurant bieten wir: Prosciutto San Daniele und Grana Padano und Parmigiano Käse. Schwarze Trüffel: Sommer, Winter oder Perigord, Mesenterico, Melanosporum / Fleischerzeugnisse Kalbfleisch: Holland-Schweiz-Italien, Rindsfleisch: Entrecôte aus Irland, Uruguay, Australien und USA* und Schweizer; Steinpilzen-EU, HU e RU / Angus : USA* / CH Pouletfleisch: CH ; Schweinefleisch: Spanien-Schweiz, Lammfleisch: Irland, NZ, AU und Wald. Salami, Rohschinken: Italien; Fisch: Crevetten: Aquakultur Vietnam, Gambero rosso Mazara IT / Wolfsbarsch: Aquakultur Griechenland, Muscheln: aus Italien und Spanien, ZuchtSeezunge: NL FA027 * kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.