

**BUON
APPETITO**

FRASCATI

TAVOLATA

Eine Tavolata ist frei übersetzt eine Festtafel und gehört zur italienischen Esskultur. Es werden verschiedene italienische Spezialitäten auf Platten und in Schüsseln nacheinander in die Mitte des Tisches gestellt. Ein richtiges Festmahl unter Freunden und Familie. Geniessen Sie nach Lust und Laune – ab 4 Personen, wählen Sie aus 4 verschiedenen Menüs.

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI ☺
Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d’Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», Salame piccante «Ventricina», grüne Oliven, Verdure al forno, Basilikumpesto, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP und Focaccia al Rosmarino
+
SCODELLA DI INSALATA MISTA ⑤ ⑥ ⑦
Gemischter Blattsalat an Frascati-Dressing, Gurke, Peperoni, Stängensellerie, Fenchel, schwarze Oliven und Datteltomaten

PASTA

TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA
Frisch hausgemachte Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung verfeinert mit Butter und Salbei

PIZZA

PIZZA MARGHERITA
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano
+
PIZZA CHRISTA RIGOZZI ①
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

SECONDI

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 120GR ⑧ ⑨
Zartes, grilliertes Rindsfilet (CH) in Scheiben geschnitten auf einem Rucolabett mit Rosmarin-Kartoffeln

DOLCI

TIRAMISÙ
Hausgemachtes Tiramisu

PREZZO DI TAVOLATA FRASCATI
CHF 61 | Person

VINI

SPUMANTE

PROSECCO MOTIVO ROSÉ
Veneto, Italia
0.1 L | 10
0.75 L | 69

VINO BIANCO

PANORAMA EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Collazzi | Toscana, Italia
0.1 L | 9
1.5 L | 129

VINO ROSATO

PANORAMA EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Collazzi | Toscana, Italia
0.1 L | 9
1.5 L | 129

VINO ROSSO

PANORAMA EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Collazzi | Toscana, Italia
0.1 L | 9.5
1.5 L | 136

GRAPPA

NUOVA PANORAMA GRAPPA INVECCHIATA EDIZIONE SPECIALE MOLINO
Berta | Piemonte, Italia
2 CL | 9.5
1 L | 130

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA ☺☺ | 17 | 27
Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

TARTAR DI MANZO | 22 | 34
Rindstatar (IT) mit Wachtelei und frischer Focaccia

SELEZIONE DI FORMAGGI CON FOCACCIA | 19
Raschera DOP, Ubriaco del Vajont, Caprino, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, Trauben, Baumnüsse und Honig

BRUSCHETTE CLASSICHE ☺☺ | 12 | 15.5
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP

TRIS DI BRUSCHETTE ☺ | 16.5
Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie

- Gorgonzola, karamellisierten Birnen, Honig und gerösteten Baumnüssen
- Hausgemachter Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebel-sprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen
- Stracciatella di Burrata, gerösteter Lardo di Colonnata IGP und Aceto balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI ☺☺ | 22
Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», Salame piccante «Ventricina», grüne Oliven

Ergänzen Sie Ihren Tagliere mit den nachfolgenden Piattini nach Wahl.

VERDURE AL FORNO ☺☺☺ | 5.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

MOZZARELLA DI BUFALA DOP ☺☺ | 4
Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP

BURRATA DI PUGLIA ☺ | 5.5
Burrata aus Apulien

PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP ☺☺ | 4.5

INSALATE E VERDURE

INSALATA DELLA CASA ☺ | 29
Gemischter Blattsalat mit Mozzarelline di Bufala DOP, Datteltomaten und gebratenen Pouletstreifen (CH)

INSALATA CAPRESE DATTERINI ☺☺ | 15 | 22
Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP

VERDURE AL FORNO ☺☺☺ | 24.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

auf Wunsch mit Mozzarella di Bufala DOP ☺☺ +7

auf Wunsch mit Burrata ☺ +5.5

INSALATA MEDITERRANEA ☺ | 23
Blattsalat mit Frascati-Dressing, Antipasti-Gemüse, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP und Basilikum

auf Wunsch mit Thunfisch +4.5

auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten (3 Stk.) +9

INSALATA MISTA ☺☺☺ | 15
Gemischter Blattsalat mit Frascati-Dressing, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarzen Oliven und Datteltomaten

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON SOTTACETI E CAPRINO ☺ | 16 | 24
Hausgemachtes in Essig eingelegtes Gemüse auf Randen-Carpaccio an Petersilien-Salsa, garniert mit hausgemachten Gewürznüssen, Caprino-Ziegen-Käse und Parmesan-Cracker

MINISTRONE DI VERDURA ☺☺ | 16 | 21
Klassisch hausgemachter Minestrone mit Gemüsebouillon zubereitet, Stangensellerie, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Borlotti Bohnen, Wirz und Salbei, serviert mit Brot-Croûton

MENÙ BAMBINI

Für Kinder bis 12 Jahre. Das Kindermenü beinhaltet eine Pizza Bambini oder Penne Bambini nach Wahl, eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties sowie filtriertes Leitungswasser oder Sirup.

MENÙ PIZZA BAMBINI | 12
Margherita
Prosciutto ☺
Funghi

MENÙ PENNE BAMBINI | 12
Salsa di pomodoro ☺☺
Al ragù bolognese ☺
Prosciutto Cotto «Selezione» e panna ☺

DOLCI CLASSICI

Diese Desserts sind echte Klassiker, die unsere Gäste lieben. Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

TIRAMISÙ | 13.5
Hausgemachtes Tiramisu nach einem Originalrezept aus Venetien

PUNTO E BASTA! | 8.5
Ein Löffel Tiramisu mit Kaffee, Espresso oder Tee

PANNA COTTA STAGIONALE ☺☺ | 11
Hausgemachte Panna cotta mit saisonaler Überraschung

GELATI ☺ | 5
Einzelne Kugeln nach Wahl:
Vanille | Schokolade | Haselnuss
Erdbeere | Stracciatella
Pistazie | Zitronensorbet

PASTA E RISOTTI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL SALMONE AFFUMICATO | 17 | 31

Frisch hausgemachte Tagliatelle mit
Rauchlachs (GB) an Rahmsauce etwas
Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit
schwarzem Pfeffer und frischem Dill

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI | 31

Zitronenrisotto mit grillierten
Riesencrevetten

RISOTTO SCAMORZA E RADICCHIO | 26

Carnaroli-Reis an einer Randencreme
verfeinert mit rotem Chicorée, Edamame,
würzigem Scamorza-, Provolone-Käse
und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP

auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten
(3 Stk) +9

SPAGHETTI RUMMO ALLE VONGOLE | 20 | 29

Spaghetti mit Venusmuscheln verfeinert
mit Panorama d’Oro, Knoblauch und
Petersilie

TORTELLONI FATTI IN CASA CON BRASATO | 21 | 28

Hausgemachte Ravioli nach Piemonteser-
Art, mit einer schmackhaften Rindfleisch-
füllung (CH) und Demi-Glace Sauce

PASTA COME VUOI TU

1 WÄHLEN SIE IHRE PASTA

TORTELLONI FATTI IN CASA | +4

mit Ricotta-Spinat-Füllung

TAGLIATELLE FATTE IN CASA | +3

GNOCCHI FRESCHI | +3

SPAGHETTI RUMMO |

PENNE RUMMO |

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE |

8 Minuten Zubereitungszeit

2 UND DIE SAUCE NACH IHREM GUSTO

FRUTTI DI MARE | 36

Meeresfrüchte, Riesencrevetten,
Datteltomaten, Knoblauch und
Petersilie

AL BURRO E SALVIA | 16 | 23

Butter und Salbei

ALLA BELLA ITALIA | 29

Datteltomaten, Rucola, Mozzarelline
di Bufala DOP, Parmesansplitter
«Vecchio» DOP und Trüffelöl

AL RAGÙ BOLOGNESE | 17 | 25

Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept
aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi,
«padre della cucina italiana»

ALLA CARBONARA | 17 | 25

Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm

AL PESTO | 17 | 24

Basilikum, Knoblauch, Olivenöl,
Parmesan und Pinienkerne

SECONDI

FILETTO DI PESCE PERSICO | 41

In Butter gebratene Eglifilets (CH) mit
gerösteten Mandeln, Kapern und Tartar-
Sauce

GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 49

Kaisergranat (DK), Lachs (NO), Riesen-
crevetten, Calamari, Wolfsbarsch (TR/GR)

SALMONE ALLA GRIGLIA | 39

Lachstranche (NO) vom Grill

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 33

Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt mit
Kräutern

SCALOPPINE AL LIMONE | 46

Zarte Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA |

120GR | 49

200GR | 59

Rindsfilet (CH) vom Grill

CONTORNI

Pro Secondo servieren wir Ihnen
einen Contorno. Weitere Contorni je +6

TAGLIATELLE FATTE IN CASA |

Frisch hausgemachte Tagliatelle

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE |

Glutenfreie Fusilli

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO |

Ofenkartoffeln an Rosmarin

INSALATA |

Saisonaler Blattsalat

VERDURE AL FORNO |

Ofengemüse

SPINACI |

Spinat

PIZZE SELEZIONE FRASCATI

CHRISTA RIGOZZI | 27 | 30
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-
carpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter
«Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

SOPHIA LOREN | 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,
Bresaola Punta d’Anca IGP, Mozzarelline
di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio»
DOP, Rucola, Datteltomaten, Olivenöl
extra vergine IGP und Oregano

O MARE MIO! | 33 | 36
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,
Meeresfrüchte, Riesencrevetten,
Burrata und Oregano

BURRATA | 31 | 34
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,
Burrata, Datteltomaten, Prosciutto di San
Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP,
Basilikum und Oregano

SEMI E CECI | 24 | 27
Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Pepe-
roni, Baumnüsse, Kichererbsen, Dattel-
tomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen,
Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebel-
sprossen und Oregano

MISS ITALIA | 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Pro-
sciutto di San Daniele DOP, Dattel-
tomaten, Mozzarelline di Bufala DOP,
Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola,
Trüffelöl und Oregano

SAN DANIELE | 28 | 31
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,
Prosciutto di San Daniele DOP, Basilikum
und Oregano

QUATTRO STAGIONI BUFALA
| 25 | 28
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,
Champignons, Prosciutto Cotto
«Selezione», schwarze Oliven, Peperoni,
Artischocken und Oregano

PIZZA COME VUOI TU

1 WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCACCIA

MARGHERITA | 17 | 20
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Basilikum und Oregano

BIANCA | 17 | 20
Mozzarella Fior di Latte, Basilikum
und Oregano

ROSSA | 17 | 20
Tomaten, Basilikum und Oregano

FOCACCIA AL ROSMARINO | 12
Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine
IGP, Rosmarin und Meersalz

FOCACCIA AL POMODORO | 15
Ganze Focaccia mit Tomatenwürfeln,
Basilikum, Knoblauch, Olivenöl extra
vergin IGP und Meersalz

2 UND DANN IHRE ZUTATEN

**PROSCIUTTO DI SAN
DANIELE DOP** | 7
Prosciutto di San Daniele DOP

FUNGHI | 3
Champignons

TONNO | 4.5
Thunfisch in Sonnenblumenöl

**MOZZARELLA DI
BUFALA DOP** | 7
Mozzarella di Bufala DOP

BURRATA DI PUGLIA | 5.5
Burrata aus Apulien

**PROSCIUTTO COTTO
«SELEZIONE»** | 6
Prosciutto Cotto «Selezione»

SARDELLEN | 3
Sardellen

SALAME PICCANTE «VENTRICINA»
| 5
Scharfe Salami «Ventricina»

VERDURE AL FORNO | 5.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine
IGP

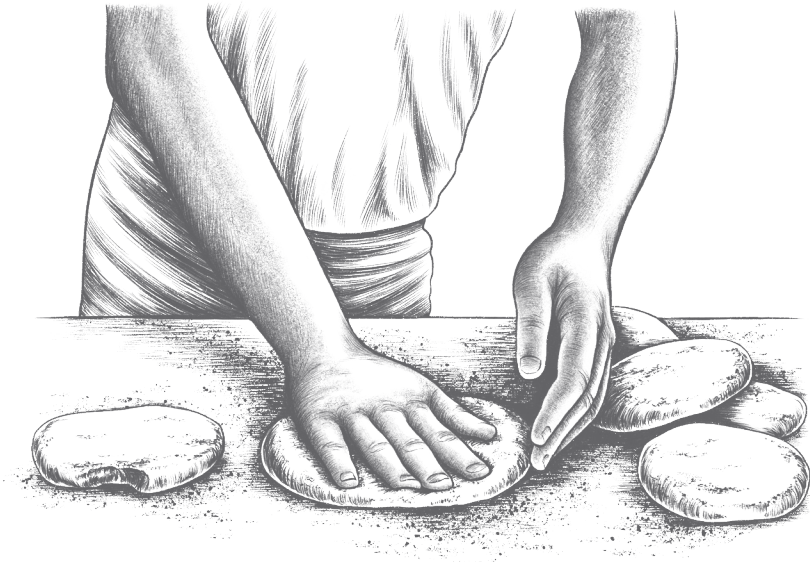
OLIVE TAGGIASCHE | 2
Schwarze Oliven

RUCOLA | 3
Rucola

OLIO DI TARTUFO | 3
Trüffelöl

ANANAS | 3
Frisch hausgemachte Ananas im Sirup

Jede Pizza kann auch als Calzone bestellt werden.



CASA FRASCATI

SCAN MICH



BEVANDE E VINO
Karte

WIR BELOHNEN SIE BEI IHREM BESUCH!

Nehmen Sie an unserem Loyalty Programm teil und sammeln Sie fleissig Punkte. Come? App runterladen, Kundenkonto erstellen und schon die erste Rechnung bei Ihrem Besuch im Ristorante Frascati über die App einscannen – Così semplice!

<div><div>LEVEL 1 100 PUNKTE</div><div>DOLCE NACH WAHL</div></div>	<div><div>LEVEL 2 300 PUNKTE</div><div>APERITIVO NACH WAHL</div></div>	<div><div>LEVEL 3 500 PUNKTE</div><div>ANTIPASTO NACH WAHL</div></div>	<div><div>LEVEL 4 1000 PUNKTE</div><div>PIZZA O PASTA NACH WAHL</div></div>	<div><div>LEVEL 5 1500 PUNKTE</div><div>SECONDO NACH WAHL</div></div>
--	--	--	---	---

Punkte können Sie vor Ort in der Ristorante Frascati, allen Pizzeria Ristoranti Molino und Restaurant Le Lacustre, über Take-Away oder Homedelivery sammeln.

Viel Vergnügen beim Punkte sammeln!



ZUR APP

Italianità per tutti!

NOI SIAMO

UNSERE PRODUKTE UND IHRE QUALITÄT

Bei Frascati finden ausschliesslich frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten den Weg auf Ihren Teller. Ein besonderes Augenmerk gilt der Herkunft unserer Produkte.



FATTO IN CASA

Echtes Handwerk nach italienischer Tradition zu 100% vor Ort selbst gemacht



SELEZIONE

Sorgfältig auserlesene Rezepte mit von uns selektionierten und haus-eigenen Produkten



COME VUOI TU

Nach eigenem Gusto und Wunsch kombinieren und geniessen



PASSIONE

Liebe und Hingabe für Ihren Genuss



QUALITÀ

Erstklassige Zutaten mit besonderem Augenmerk auf Herkunft und Zertifizierung



RESPONSABILITÀ

Verantwortung und Nachhaltigkeit sind im Grundgedanken aller Mitarbeitenden verankert

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

- Ⓒ Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten.*
Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.
- Ⓕ Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten.*
- Ⓥ Vegan*
- Ⓜ Enthält Schweinefleisch

*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Gipfel: Frankreich | Alle anderen Brote und Fein-backwaren: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

 Wir verwenden Naturpapier.

IGP - Indicazione geografica protetta

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand

DOP - Denominazione di origine protetta

Geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

