

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

ⓧ①⑥

Gemischter Blattsalat an Frascati-Dressing, Gurke, Peperoni, StangenSellerie, Fenchel, schwarze Oliven und Datteltomaten

PASTA

TORTELLONI FATTA 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 ☺

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

SECONDI

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 120GR ☺⑥

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 ROSATO

PANORAMA

EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9

1.5 L | 129

GRAPPA

NUOVA

PANORAMA

GRAPPA INVECCHIATA

EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Berta | Piemonte, Italia

2 CL | 9.5

1 L | 130

VINO BIANCO

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

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, Zwiebelsprossen, 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 «VECCIO» 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 BARBABEIOLA 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

MINESTRONE DI VERDURA ⓧ Ⓛ | 16 | 21

Klassisch hausgemachter Minestrone mit Gemüsebouillon zubereitet, Stangensellerie, Karotten, Zucchetti, 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 FATTA IN CASA CON BRASATO | 21 | 28

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

PASTA COME VUOI TU

1 WÄHLEN SIE IHRE PASTA

TORTELLONI FATTA IN CASA | +4 mit Ricotta-Spinat-Füllung

TAGLIATELLE FATTE IN CASA Ⓜ | +3

GNOCCHI FRESCHE Ⓜ | +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), Riesencrevetten, 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, Peperoni, Baumnüsse, Kichererbsen, Dattel-tomatens, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen, Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebel-sprossen und Oregano

MISS ITALIA | 30 | 33

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Dattel-tomatens, 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 vergine IGP und Meersalz

2 UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP | 7

SALAME PICCANTE «VENTRICINA»

 | 5

Scharfe Salami «Ventricina»

FUNGHI | 3

Champignons

VERDURE AL FORNO | 5.5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

TONNO | 4.5

Thunfisch in Sonnenblumenöl

OLIVE TAGGIASCHE | 2

Schwarze Oliven

MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 7

RUCOLA | 3

BURRATA DI PUGLIA | 5.5

OLIO DI TARTUFO | 3

Trüffelöl

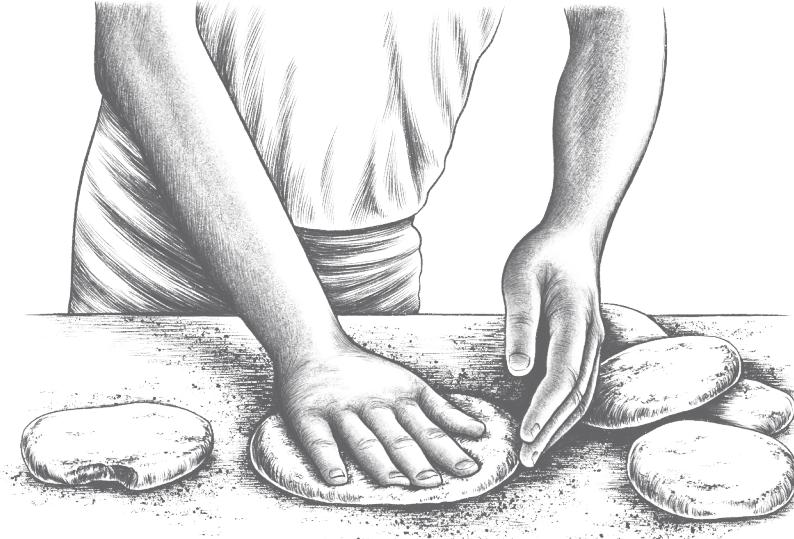
PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» | 6

ANANAS | 3

Frisch hausgemachte Ananas im Sirup

SARDELLEN | 3

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!



Punkte können Sie vor Ort in der Ristorante Frascati, allen Pizzerie 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 selektierten 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.*
- ⓵ 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 Feinbackwaren: 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.

