

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria



ANTIPASTI, INSALATE, ZUPPA



Bruschetta Classica con Basilico e Stracciatella 19

Klassische Bruschetta mit Basilikum und Stracciatella

Classic Bruschetta with Basil and Stracciatella

Vitello Tonnato con Fiori di Capperi, Sedano e Limone 28

Vitello Tonnato mit Kapernblüten, Sellerie und Zitrone

Vitello Tonnato with Caper Flowers, Celery and Lemon

Prosciutto crudo «Gran Tanara Riserva» e Mozzarella di Bufala 29

Rohschinken «Gran Tanara Riserva» und Büffelmozzarella

Raw Ham «Gran Tanara Riserva» and Buffalo Mozzarella

Carpaccio di Manzo con Parmigiano, Tartufo nero e Funghi 28

Rindscarpaccio mit Parmesan, schwarzem Trüffel und Pilzen

Beef Carpaccio with Parmesan, black Truffle and Mushrooms



Minestrone 13

Klassisch-italienische Gemüsesuppe

Classic Italian Vegetable Soup



Insalata Caprese con Burrata e Basilico 15

Capresesalat mit Burrata und Basilikum

Caprese Salad with Burrata and Basil



Insalata Mista di Stagione 15

Gemischter Salat der Saison

Mixed Salad of the Season

Insalata di Moscardini con Pane al Nero di Seppia e Olive Taggiasca 25

Moscardinisalat mit Sepia-Brot und Taggiasca Oliven

Moscardini Salad with Sepia Bread and Taggiasca Olives



PASTE E RISOTTO

✓ **Penne «Verrigni» all'arrabbiata e Olive Taggiasca 25**
Penne «Verrigni» all'arrabbiata und Taggiasca Oliven
Penne «Verrigni» all'arrabbiata and Taggiasca Olives



Linguine «Trafilate in Oro» con Vongole e Limone di Amalfi 26
Linguine «Trafilate in Oro» mit Venusmuscheln und Amalfi Zitrone
Linguine «Trafilate in Oro» with Clams and Amalfi Lemon

Maccheroncini fatti in Casa alla Carbonara con Guanciale e Pecorino 28
Hausgemachte Maccheroncini alla Carbonara mit Guanciale und Pecorino
Homemade Maccheroncini alla Carbonara with Guanciale and Pecorino

Tagliatelle fatte in Casa alla Bolognese e Parmigiano 26
Hausgemachte Tagliatelle alla Bolognese und Parmesan
Homemade Tagliatelle alla Bolognese and Parmesan

✓ **Gnocchi di Patate con Radicchio, Balsamico e Taleggio 24**
Kartoffel-Gnocchi mit Radicchio, Balsamico und Taleggio Käse
Potato gnocchi with Radicchio, Balsamic Vinegar and Taleggio Cheese

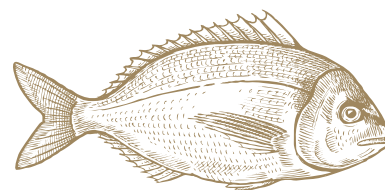
Ravioli del Plin con Salsa al Tartufo e Funghi 26
Ravioli del Plin an Trüffelsauce und Pilzen
Ravioli del Plin with Truffle Sauce and Mushrooms

✓ **Acquerello Risotto allo Champagne «Michel Reybier» e Parmigiano 29**
Acquerello Risotto mit «Michel Reybier» Champagner und Parmesan
Acquerello Risotto with «Michel Reybier» Champagne and Pamesan

con Tartufo nero +8
mit schwarzem Trüffel
with black Truffle



SECONDI



Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano e Gremolata 53

Ossobuco vom Kalb mit Safranrisotto und Gremolata

Ossobuco of Veal with Saffron Risotto and Gremolata

Pollo ruspante con Peperonata e Salsa al Franciacorta 44

Hähnchen aus Freilandhaltung mit Peperonata und Franciacorta-Sauce

Free-range Chicken with Peperonata and Franciacorta Sauce

Filetto di Manzo con Patate arrosto, Broccoli selvatici e Salsa al Tartufo 61

Rinderfilet mit Bratkartoffeln, wildem Brokkoli und Trüffelsauce

Beef Filet with roast Potatoes, wild Broccoli and Truffle Sauce

Rossini Style con Fegato d'Anatra e Tartufo +16

Rossini Style mit Entenleber und Trüffel

Rossini Style with Duck Liver and Truffle

Fritto Misto di Calamari e Gamberi con Salsa Tartara 46

Fritto Misto vom Tintenfisch und Garnelen mit Remouladensauce

Mix of deep-fried Squid and Prawns with Tartar Sauce

Filetto di Luccioperca con Cardiofi e «Sauce Vierge» 41

Zanderfilet mit Artischocken und «Sauce Vierge»

Pikeperch Filet with Artichokes and «Sauce Vierge»

Bistecca alla Fiorentina - per 2 Persone (1.2 kg) 222

Con Salsa Bernese, Salsa al Tartufo, Verdure miste,
Broccoli selvatici, Peperonata, Patate arrosto e Insalata di Rucola

Mit Sauce Béarnaise, Trüffelsauce, gemischtem Gemüse,
Wildem Brokkoli, Peperonata, Bratkartoffeln und Rucolasalat

*With Bearnaise Sauce, Truffle Sauce, mixed Vegetables,
Wild Broccoli, Peperonata, roast Potatoes and Rocket Salad*





PIZZE TRADIZIONALI



Marinara Classica 19

Pomodoro, Olio extravergine di Oliva, Aglio, Origano
Tomaten, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch, Oregano
Tomato, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Oregano



Margherita 21

Pomodoro, Mozzarella, Basilico
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Tomato, Mozzarella, Basil

Prosciutto e Funghi 25

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

Quattro Stagioni 27

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Carciofi, Funghi, Olive Taggiasca
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Pilze, Taggiasca Oliven
Tomato, Mozzarella, Ham, Artichokes, Mushrooms, Taggiasca Olives



Vegetariana 25

Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Carciofi, Funghi, Basilico
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Pilze, Basilikum
Tomato, Mozzarella, Zucchini, Aubergines, Artichokes, Mushrooms, Basil

Diavola 26

Pomodoro, Mozzarella, Salame picante
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato, Mozzarella, spicy Salami

Tonno e Cipolle 25

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle rosse
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
Tomato, Mozzarella, Tuna, red Onions





PIZZE SPECIALI

Bella Napoli 29

Pomodoro, Pomodorini, Acciughe, Mozzarella di Bufala, Olive Taggiasca
Tomaten, Cherrytomaten, Sardellen, Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven
Tomato, Cherry Tomatoes, Anchovies, Buffalo Mozzarella, Taggiasca Olives

Parma 34

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma, Parmigiano
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan
Tomato, Mozzarella, Rocket, Parma Ham, Parmesan

Calzone 31

Mozzarella, Zucca, Pancetta, Scamorza, Pecorino
Mozzarella, Kürbis, Pancetta, Scamorza, Pecorino
Mozzarella, Pumpkin, Pancetta, Scamorza, Pecorino

Quattro Formaggi 31

✓ **Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano, Noci**
Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, Walnüsse
Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, Walnuts

Calabrese 29

Mozzarella, Nduja, Cipolle rosse, Basilico
Mozzarella, Nduja, rote Zwiebeln, Basilikum
Mozzarella, Nduja, red Onions, Basil

✓ Pizza al Tartufo 36

Panna acida, Funghi, Tartufo
Sauerrahm, Champignons, Trüffel
Sour cream, Mushrooms, Truffle





DOLCI

Tiramisu 15

Classico con Mascarpone

Klassisch mit Mascarpone

Classic with Mascarpone

Panna Cotta 13

Con Miele di Abete e Amaretti

Mit Tannenhonig und Amaretti

With Fir Honey and Amaretti Biscuits

Crema Catalana 14

Con Agrumi e Caramello

Mit Zitrusfrüchten und Karamell

With Citrus Fruits and Caramel



Mousse di Cioccolato vegano 15 e Composta di Pere

Veganes Schokoladenmousse und Birnenkompott

Vegan Chocolate Mousse and Pear Compote

Selezione di Gelati e Sorbetti, per Pallina 5

Auswahl an Glacés und Sorbets, pro Kugel

Selection of Ice Creams and Sorbets, per Scoop

Vaniglia

Vanille

Vanilla

Latte di Montagna Cioccolato

Cioccolato Bergheumilch

Chocolate Mountain Hay Milk

Cioccolato Cru Chuao 68%

Schokolade Cru Chuao 68%

Chocolate Cru Chuao 68%

Pistacchi

Pistazien

Pistachio



Fragola

Erdbeere

Strawberry

Espresso

Espresso

Espresso

Caramello salato

Salzkaramell

Salted Caramel



Limone di Amalfi

Amalfi Zitrone

Amalfi Lemon



Lamponi

Himbeeren

Raspberries

Panna acida

Sauerrahm

Sour Cream

 **Vegetariano**
Vegetarisch
Vegetarian

 **Vegano**
Vegan
Vegan

Manzo Svizzera
Rind Schweiz
Beef Switzerland

Vitello Svizzera
Kalb Schweiz
Veal Switzerland

Maiale Svizzera/Italia
Schwein Schweiz/Italien
Pork Switzerland/Italy

Pollame Svizzera
Geflügel Schweiz
Poultry Switzerland

Fegato d'Anatra Francia
Entenleber Frankreich
Duck liver France

Luccio-perca Svizzera
Zander Schweiz
Pike perch Switzerland

Seppia Italia
Tintenfisch Italien
Squid Italy

Vongole Italia
Venusmuscheln Italien
Clams Italy

Tonno Italia
Thunfisch Italien
Tuna Italy

Acciughe Italia
Sardellen Italien
Anchovies Italy

Gamberi Vietnam
Garnelen Vietnam
Prawns Vietnam

Moscardini Pacifico Occidentale
Moscardini Westpazifik
Moscardini West Pacific

