



Ristorante

SAPORI

e Pizzeria



ANTIPASTI E INSALATE

✓ **Burrata Artigianale con Verdure di stagione e Olio al Basilico 18**

Burrata mit saisonalem Gemüse und Basilikumöl

Burrata with seasonal Vegetables and Basil Oil

Dentice grezzo con Babyfinocchio e Salsa al Salmoriglio 26

Roher Schnapper mit Babyfenchel und Salmoriglio-Sauce

Raw Snapper with Babyfennel and Salmoriglio Sauce

Polpo alla Ligure grigliato con Vinaigrette piccante al Limoncello 28

Gegrillter Oktopus alla Ligure mit scharfer Zitronenvinaigretten

Grilled Octopus alla Ligure with spicy Lemon Vinaigrette

Vitello Tonnato con Fiori di Capperi 28

Vitello Tonnato mit Kapernblüten

Vitello Tonnato with Caper Flowers

Prosciutto crudo «San Daniele» 24 Mesi con Fett'unta e Rosmarino 36

Rohschinken «San Daniele» 24 Monate mit getostetem Brot und Rosmarin

Prosciutto «San Daniele» aged for 24 Months with toasted Bread and Rosemary

Carpaccio di Manzo con Topinambur e Cipollini arrostiti 30

Rindscarpaccio mit Topinambur und gerösteten Cipollini

Beef Carpaccio with Jerusalem Artichokes and roasted Cipollini Onions

✓ **Insalata di Castelfranco con Ricotta, Melograno e Noci Pecan caramellate 21**

Castelfranco-Salat mit Ricotta, Granatapfel und kandierten Pecannüsse

Castelfranco Salad with Ricotta, Pomegranate, and candied Pecans

✓ **Insalata di Carciofi con Spinaci e Parmigiano 26**

Artischocken-Salat mit Babyspinat und Parmesan

Artichoke Salad with Baby Spinach and Parmesan

✓ **Insalata Mista di Stagione 16**

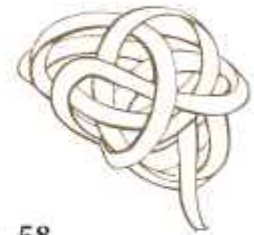
Gemischter Salat der Saison

Mixed Salad of the Season



PRIMI E ZUPPE

✓ 🍃 **Penne di Verrigini all'Arrabbiata e Olive Taggiasca 27**
Penne von Verrigini all'Arrabbiata und Taggiasca Oliven
Penne by Verrigini all'Arrabbiata with Taggiasca Olives



Linguine trafilata in Oro con Gamberi di Mazara e caviale Oona 58
Linguine mit Garnelen aus Mazara und Oona Kaviar
Linguine with Prawns from Mazara and Oona Caviar

Maccheroncini fatti in Casa con Ragù di Vitello e Finferli 30
Hausgemachte Maccheroncini mit Kalbsragout und Pfifferlingen
Homemade Maccheroncini with Veal Stew and Chanterelles

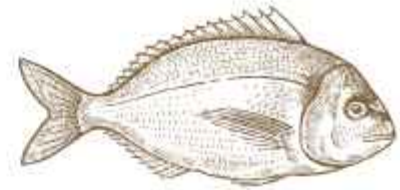
Paccheri di Pietro Massi con Cozze e Pomodorini del Piennolo e Cime di Rapa 28
Paccheri von Pietro Massi mit Muscheln und Piennolo Tomaten und Stängelkohl
Paccheri by Pietro Massi with Mussels and Piennolo Tomatoes and Turnip Tops

✓ 🍃 **Tagliatelle fatte in Casa alla «Paglia & Fieno» con Porcini e Tartufo nero 28**
Hausgemachte Tagliatelle nach «Paglia & Fieno» Art mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel
Homemade Tagliatelle «Paglia & Fieno» style with Mushrooms and black Truffle

Risotto di Acquerello con Coda alla Vaccinara 32
Acquerello-Risotto mit Ochschwanzragout
Acquerello Risotto with Oxtail Stew

✓ 🍃 **Ribollita con Cavolo nero 16**
Toskanische Gemüsesuppe mit Schwarzkohl
Tuscan Vegetable Soup with black Cabbage





SECONDI

Costine di Manzo brasate con Polenta al Tartufo e Gremolata di Rafano 49
Geschmorte Short Ribs mit Trüffelpolenta und Meerrettich-Gremolata
Braised Short Ribs with Truffle Polenta and Horseradish Gremolata

Filetto di Manzo 160g con Salsa al Tartufo, Patate arrosto e Broccoletti 65
Rindsfilet 160g mit Trüffelsauce, Bratkartoffeln und wildem Brokkolie
Beef fillet 160g with Truffle Sauce, roasted Potatoes, and wild Broccolie

Rossini Style con Fegato d'Anatra e Tartufo fresco +18
Rossini Style mit Entenleber und frischem Trüffel
Rossini Style with Duck Liver and fresh Truffle

Bistecca alla Fiorentina - per 2 Persone (1200g) 245

**Con Salsa al Tartufo, Salsa Bernese e Contorno a scelta:
Fagioli all'Uccelletto, Patate arrosto, Insalata di Rucola**

Mit Trüffelsauce, Sauce Bernaise und Beilage nach Wahl:
Geschmorten Bohnen nach toskanischer Art, Bratkartoffeln, Ruccola-Salat

*With truffle sauce, béarnaise sauce and Side dish of your choice:
Braised Tuscan-style Beans, roasted Potatoes, Arugula Salad*

Fritto Misto di Calamari e Gamberi con Salsa Tartara 42
Fritto Misto vom Tintenfisch, Garnelen und Zucchini mit Remoulade-Sauce
Mixed fried Squid, Prawns, and Zucchini with Tartar Sauce

Branzino «al Cartoccio» con Salsa Acquapazz 48
Wolfsbarsch im Ofen in der Folie gebacken «al Cortaccio» mit Acquapazza-Sauce
In Foil baked Sea Bass «al Cortaccio» with Acquapazza Sauce



Filetto di Luccioperca dal Lago Maggiore con Spinaci, Levistico e Caponata 45
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Spinat, Liebstöckel und Caponata
Pikeperch fillet from Lake Maggiore with Spinach, Lovage, and Caponata



PIZZE TRADIZIONALI

Marinara Classica 20

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

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 26

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

Vegetariana 24

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

Diavola 25

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

Tonno e Cipolle 26

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 32

Pomodoro, Mozzarella, Nduja, Rucola, Prosciutto di Parma, Basilico
Tomaten, Mozzarella, Nduja, Rucola, Parmaschinken, Basilikum
Tomato, Mozzarella, Nduja, Ruccola, Parma Ham, Basil

Calzone 29

Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Prosciutto cotto, Ricotta
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Kochschinken, ricotta
Tomato, Mozzarella, Spinach, cooked Ham, Ricotta cheese

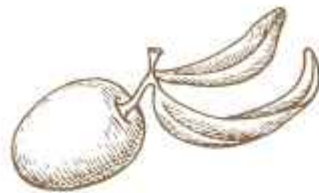
✔ Quattro Formaggi 31

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

✔ Pizza al Tartufo 34

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






DOLCI

Tiramisu 18
con Cioccolato bianco e Mascarpone
mit weisser Schokolade und Mascarpone
with white chocolate and mascarpone

Torta Caprese 16
con Cachi e Gelato alle Nocciole
Schokoladenkuchen mit Kaki und Haselnuss Glacé
Chocolate Cake with Khaki and Hazelnut Ice Cream

Monte bianco 19
con Crema di Cassis
Vermicelles mit Cassiscreme
Vermicelles with Blackcurrant Cream

 **Mousse di Cioccolato vegano 16**
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

Luccioperca 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 di Mazara Italia
Garnelen aus Mazara Italien
Prawns from Mazara Italy

Caviale Svizzera
Kaviar Schweiz
Caviar Switzerland

