



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 65.00 | Person
(Vorspeise | Hauptgericht Fisch oder Fleisch | Dessert)

4-Gang-Menu 75.00 | Person
(Vorspeise | Pasta | Hauptgericht Fisch oder Fleisch | Dessert)

5-Gang-Menu 89.00 | Person
(Vorspeise | Pasta | Fischgericht | Fleischgericht | Dessert)



SAISONALE WEISSE TRÜFFELN

PRO GRAMM EXTRA CHF 8.-

BATTUTA DI FASSONA (100G) CON UOVO IN CAMICIA E TARTUFO BIANCO

100g Rinds-Fassona-Tartar | Pochiertes Ei |
weisse Trüffeln

36.50

RAVIOLI CACIO E PEPE CON CREMA AL TARTUFO BIANCO

Hausgemachte Ricotta-Pecorino-Ravioli |
Fontal-Käsecrèmesauce | weiße Trüffeln

38.50

TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

Hausgemachte Eiernudeln | cremige Trüffel-Sauce |
weisse Trüffeln

36.50

SCALLOPINE DI VITELLO AL TARTUFO BIANCO

Saftige Kalbschnitzel | Trüffel-Kalbsjus |
weisse Trüffeln

48.50

INSALATE

INSALATA VERDE Grüner Salat	8.90
INSALATA MISTA Gemischter Salat	10.90
INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE CON SALMERINO MARINATO Orangen-Fenchelsalat hausgebeiztes Saiblingsfilet schwarze Oliven-Tapenade	24.50
INSALATA CAPRESE Frischer Büffel-Mozzarella mit Dattel-Tomaten Olivenöl Basilikum	17.90



ANTIPASTI

ANTIPASTO "SAPORI'S" Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Herzen Italiens	20.00
BRUSCHETTA AI POMODORINI Geröstete Brotscheiben mit Cherry-Tomaten getrocknete Tomaten Knoblauch Basilikum Olivenöl Rucola	10.90
VITELLO TONNATO E MERINGHETTE CROCCANTI Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch feine Thunfischsauce knusprige Parmesan-Kroketten	normal 25.00 / gross 27.80
CARPACCIO DI BARBABIETOLE CON MELOGRANO NOCI E JOGURT Randen-Carpaccio Granatapfel geröstete Baumnuss Yogurt	23.90

PRIMI

SPAGHETTI SAPORI'S

ALL' ESSENZA DI GAMBERI ROSSI E POLPO GRIGLIATO

36.90

Feine Spaghetti aus Gragnano | Sizilianer Riesencrevetten | Pulpotintenfisch
eine SAPORI'S Spezialität

RAVIOLI DEL GIORNO FATTI IN CASA

29.90

Hausgemachte Tages-Ravioli
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

24.50

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Tomatensauce | Büffel-Mozzarella | Basilikum

RISOTTO DI ZUCCA CON CAPRINO, GAMBERONI E LIQUIRIZIA

34.00

Sämiger Kürbis-Risotto | frischer Ziegenkäse | gebratene Wildfang-Riesencrevetten | Süssholz



CLASSICI

SPAGHETTI CARBONARA

25.00

Spaghetti Gragnano I.G.P. | Speck | Grana Padano | Ei (ohne Rahm)

PENNE ALL' ARRABIATA O AL POMODORO

20.50

Penne mit scharfer Tomatensauce | Knoblauch |
Peperoncini oder einfach feine Tomatensauce | Basilikum

PACCHERI ALLA BOLOGNESE

24.00

Paccheri Pasta mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen Bologna

Lieber Gast

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

BRANZINO ALLA LIGURE CON VERDURE DI STAGIONE	38.00
Wolfsbarschfilet Tomaten Oliven Kapern saisonales Gemüse	
TONNO SCOTTATO SU CAPONATA SICILIANA E SALSA AI PEPERONI	39.90
Thunfisch sizilianische Gemüse-Caponata rote Peperonisauce	
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	56.00
Gebratenes Rindsfilet Szechuanpfefferkruste saisonales Gemüse	
STINCO DI AGNELLO BRASATO CON POLENTA CREMOSA	38.80
Geschmorte Lammhaxe Rotweinjus Bramata-Polenta	
CONIGLIO PORCHETATO CON SALSA ALL'AGRODOLCE E CAROTE	39.90
Gebratene Kaninchenroulade Speck italienische Wurst glasierte Karotten	



VEGETARIANO

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

UNSER DRY AGE ANGEBOT

Nach Tages-Verfügbarkeit oder auf individuelle Reservation.
Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.

BLACK ANGUS ENTRECOTE ODER RIBEYE 300G MIN 2 WOCHEN GEREIFTES FLEISCH	48.00
PICANHA 300G MIN. 2 WOCHEN GEREIFTES FLEISCH	55.00
COSTATA DI MANZO SVIZZERO MIN. 4 WOCHEN AM KNOCHEN GEREIFTES FLEISCH	15.00 PRO 100G
BEILAGEN Bratkartoffeln saisonales Gemüse Parmesan-Risotto Eier-Nudeln	5.50

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 Tomaten Mozzarella	18.00	PIZZA SALAME E GORGONZOLA Tomaten Mozzarella scharfe Salami Gorgonzola	24.90
PROSCIUTTO Tomaten Mozzarella Schinken	22.00	PIZZA ITALIA Tomaten Mozzarella San Daniele-Rohschinken Büffel-Frischkäse Trüffel-Öl	25.00
SALAMI Tomaten Mozzarella scharfe Salami	22.00	PIZZA SAN DANIELE E MASCARPONE Tomaten Mozzarella San Daniele-Rohschinken Mascarpone	25.00
QUATTRO STAGIONI Tomaten Mozzarella Schinken Champignons Artischocken Oliven Peperoni	24.50	BORGOTARO Tomaten Mozzarella Gorgonzola San Daniele-Rohschinken	25.50
CAPRICCIOSA Tomaten Mozzarella Schinken Champignons Artischocken Sardellen	24.50	VEGETARIANA Tomaten Mozzarella frisches Gemüse vom Grill	26.50
CALZONE Tomaten Mozzarella Schinken Champignons	23.50	PIZZA DEL PRINCIPE Tomaten Mozzarella Rucola San Daniele-Rohschinken Grana Padano	27.50
DIAVOLA Tomaten Mozzarella Salami Peperoni Rot-Zwiebeln Knoblauch Peperoncini	25.00	PIZZA POSITANO Mozzarella frische Cherry-Tomaten Rucola San Daniele-Rohschinken	28.50
TONNO E CIPOLLE Tomaten Mozzarella Thunfisch Zwiebeln Kapern Oliven	23.50	PIZZA CARPACCIO Büffel-Mozzarella frische Cherry-Tomaten Rucola Rinds-Carpaccio Trüffel (1% u. Trüffelaroma)	29.00
SALSICCIA Tomaten Mozzarella italienische Wurst Rot-Zwiebeln	23.50	BIANCANEVE Mozzarella frische Cherry-Tomaten Mascarpone Rucola	22.50
SPECK E FUNGHI Tomaten Mozzarella Champignons Speck	24.50		



PIZZE SPECIALI E STAGIONALI

PIZZA CARBONARA E TARTUFO Ricotta Mozzarella Ei Speck Trüffelöl	27.50	PIZZA BARBABIETOLE E ALICI Randencrème Mozzarella Sardellen Oliven Kapern	24.00
PISTACCHIOSA Mozzarella Mortadella DOP Pistazien-Pesto Burrata Frischkäse	25.50	PIZZA ALLA NORMA Tomatensauce Mozzarella Auberginen gebackener Ricotta	26.50

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

PASTIERA NAPOLETANA A NOSTRO MODO Neapolitanische Torte aus Weizen Vanillecrème	11.50
SEMMIFREDDO ALLE NOCCIOLE E CARMELLO SALATO Halbgefrorenes Haselnuss-Parfait Biskuit süß-salzige Karamellsauce	11.50
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	11.00
BABÀ AL LIMONCELLO CON CREMA DI VANIGLIA E CIOCCOLATO Napfkuchen aus süßem Hefeteig mit Limoncello-Likör Vanillecrème Schokoladen-Sauce	11.50
DESSERT DELLA VETRINA Unserer Desserts aus der Vitrine <i>Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.</i>	8.00



GELATI

ICE CAFFÈ	11.50
COUPE DANIMARCA	12.50
SORBETTO AL MANGO CON CAMPARI	11.50
SORBETTO AL LIMONE E VODKA	11.50
AFFOGATO AL CAFFÈ (VANIGLIA)	11.50
PRO KUGEL Cioccolato Stracciatella Caffè Nocciola Mango Limone Fragola Pistacchio Vaniglia	4.00

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, Rindfleisch: Entrecôte aus Irland, 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 Gricecheland, Muscheln: Aus Italien und Spanien, Zucht Seezunge: NL FAO27 * kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.