



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 UND REGIONALE ITALIENISCHE KLASSIKER

DIENSTAG | LOMBARDIA

Ossobuco di Vitello Cremolato
39.00

DONNERSTAG | LAZIO

Saftige Kalbschnitzel-Saltimbocca mit
Rohschinken und Salbei
44.50

MITTWOCH | PIEMONTE

Brasato di Fassona Piemontese al Barolo
39.90

FREITAG | LIGURIA

Branzino alla Ligure
38.00

BEILAGE NACH WAHL

Saisonales Gemüse | Reis | Parmesan-Risotto | Nudeln | Bratkartoffeln

INSALATE

INSALATA VERDE Grüner Salat	8.90
INSALATA MISTA Gemischter Salat	10.90
INSALATA CAPRESE Frischer Büffel-Mozzarella mit Dattel-Tomaten Olivenöl Basilikum	17.90



ANTIPASTI

ANTIPASTO "SAPORI'S" Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Herzen Italiens	normal 20.00 / gross 24.80
BRUSCHETTA AI POMODORINI Geröstete Brotscheiben mit Cherry-Tomaten getrocknete Tomaten Knoblauch Basilikum Olivenöl Rucola	12.90
VITELLO TONNATO E MERINGHETTE CROCCANTI Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch feine Thunfischsauce knusprige Parmesan-Kroketten	normal 24.00 / gross 27.80
PANE FRITTO CON MOUSSE DI RICOTTA E CARPACCIO DI RICCIOLA Makrelenfilet-Carpaccio frittiertes Berliner-Brot Ricotta-Mousse	26.90

ZUPPA

VELLUTATA DI ZUCCA E LATTE DI COCCO CON PANE AL LIME E OLIO PICCANTE Kürbiscrèmesuppe Kokosnussmilch Limette Brotmehl scharfes Olivenöl	13.90
--	-------

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Auf Nachfrage informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.

PRIMI

SPAGHETTI SAPORI'S ALL' ESSENZA DI GAMBERI ROSSI E POLPO GRIGLIATO Feine Spaghetti aus Gragnano Sizilianische Riesencrevetten Pulpotintenfisch eine SAPORI'S Spezialität	36.90
RAVIOLI DEL GIORNO FATTI IN CASA Hausgemachte Tages-Ravioli <i>Fragen Sie nach unserem Tagesangebot</i>	29.90
GNOCCHI AL RAGÙ DI CONIGLIO E VERDURE Hausgemachte Kartoffelgnocchi Kaninchen-Schenkel-Ragout Gemüse-Brunoise	28.50
RISOTTO "NDUJA" E CREMA DI BURRATA CON GEL DI PEPERONI ARROSTO Sämige Risotto-«KREATION» scharfe Salami Peperonicrème Burrataschaum	32.00
PACCHERI CON CREMA DI CAVOLO, COZZE E TARTARE DI GAMBERO ROSSO Paccheri mit Viola-Kabiscrème Miesmuscheln Sizilianisches Riesencrevetten-Tartar	34.00



CLASSICI

SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti Gragnano I.G.P. Speck Grana Padano Ei (ohne Rahm)	25.00
PENNE ALL' ARRABBIATA O AL POMODORO Penne mit scharfer Tomatensauce Knoblauch Peperoncini; oder einfach feine Tomatensauce Basilikum	20.50
PACCHERI ALLA BOLOGNESE Paccheri mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen Bologna	24.00

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

TAGLIATA DI TONNO CON COUS COUS SICILIANO E PESTO AL PISTACCHIO 39.90
Leicht gebratener Thunfisch | Sizilianischer Couscous | Pistazien-Pesto

POLPO GRIGLIATO CON INSALATA DI PATATE SU CREMA DI
MOZZARELLA AFFUMICATA 42.00
Gegrillter Pulpo-Tintenfisch | Kartoffel-Salat mit Oliven und Kapern | geräucherte
Mozzarella-Crème

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 | Szechuanpfeffer | saisonales Gemüse

PANCIA DI MAIALE SOFFIATO CON VERZA E CREMA DI MELE 32.80
Gebratener Schweinebauch (Schweiz) | sautierter grüner Wirz | süss-saure Apfelcrème

TARTARE DI FASSONA CON SORBETTO AL MANGO FATTO IN CASA E POLVERE 39.90
DI OLIVE TAGGIASCHE
Piemontesisches Fassona Rindstartar | würziges hausgemachtes Mango-Sorbet | Taggiasche
Oliven-Pulver (kaltes Gericht)



VEGETARIANO

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

UNSER DRY AGE ANGEBOT

Nach Tages-Verfügbarkeit oder auf individuelle Reservation.

Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.

PICANHA AUS ARGENTINIEN oder URUGUAY 300G 55.00
„Saignant“ gebratener Rindshuft-Deckel | Beilagen nach Wahl

SCHWEIZER REGIONALES WEIDERIND ENTRECOTE 52.00
ODER RIBEYE 300G
mind. 4 Wochen am Knochen gereiftes Fleisch

ENTRECOTE ODER RIBEYE IM WHISKEY GEREIFT 52.00
mind. 2 Wochen gereiftes Fleisch

BEILAGEN 5.50
Bratkartoffeln | saisonales Gemüse | Parmesan-Risotto | Eier-Nudeln

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



PIZZE SPECIALI E STAGIONALI

PIZZA GAMBERI E ZUCCHINE	26.90	PIZZA PANCETTA E PORCINI	27.00
Mozzarella Zucchini sautierte Crevetten Zucchini Blüten		Tomaten Mozzarella Steinpilze Speck	
SALMONE E RADICCHIO	26.50	PIZZA PATATE E SALSICCIE	26.50
Mozzarella geräucherter Lachs Trevigiano Radicchio		Mozzarella italienische Wurst gekochte Kartoffeln Rosmarin	

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

PROFITEROLIS A NOSTRO MODO	11.50
Feine Brandteig-Windbeutel Vanillecrème-Füllung Schokoladenglasur	
SEMMIFREDDO AL MOJITO	11.50
Halbgefrorenes Mojito-Parfait Biskuit	
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO	11.00
Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	
BABÀ AL LIMONCELLO CON CREMA DI VANIGLIA E CIOCCOLATO	11.50
Napfkuchen aus süßem Hefeteig mit Limoncello-Likör Vanillecrème Schokoladen-Sauce	
DESSERT DELLA VETRINA	8.00
Unsere Desserts aus der Vitrine <i>Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.</i>	



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	4.00
Cioccolato Stracciatella Caffè Nocciola Mango Limone Fragola Pistacchio Vaniglia	

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, Rindsfleisch: Entrecôte aus Irland, Uruguay, 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 Griechenland, Muscheln: aus Italien und Spanien, ZuchtSeezunge: NL FA027 * kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.