



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)



SAISONALER KLASSIKER: Périgord Trüffel

BATTUTA DI FASSONA (100g) CON UOVO IN CAMICIA E TARTUFO
PREGIATO

100g Rinds-Fassona-Tartar | pochiertes Ei | Périgord Trüffel

39.90

TAGLIATELLE AL TARTUFO PREGIATO

Hausgemachte Eiernudeln | cremige Trüffel-Sauce | Périgord Trüffel

34.00

RAVIOLI CACIO E PEPE CON CREMA AL TARTUFO

Hausgemachte Ricotta-Pecorino-Ravioli | Fontal-Käsecrèmesauce |
Périgord Trüffel

38.50

SCALLOPINE DI VITELLO AL TARTUFO

Saftige Kalbschnitzel | Trüffel-Kalbsjus | Périgord Trüffel

52.00

extra Trüffel: CHF 5.00 pro Gramm

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
TARTARE DI FASSONA, (80G) UOVA DI QUAGLIA, MAYO DI NOCCIOLE, 9.50 TOPINAMBUR E TARTUFO PREGIATO Tartar vom piemontesischen Fassona-Rind Wachteleier Haselnuss-Mayo Topinambur und Périgord Trüffel	2
CROSTONE DI POLENTA CON BACCALÀ MANTECATO E LARDO Gebratene Polenta luftige und schmackhafte Stockfischcrème Lardo	19.90

ZUPPA

VELLUTATA DI ZUCCA E LATTE DI COCCO CON PANE AL LIME E OLIO PICCANTE Kürbiscrèmesuppe Kokosnussmilch Limette-Brot 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 36.90
**Feine Spaghetti aus Gragnano | Sizilianische Riesencrevetten | Pulpotintenfisch
eine SAPORI'S Spezialität**

RAVIOLI DEL GIORNO FATTI IN CASA 29.90
Hausgemachte Tages-Ravioli
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

GNOCCHI AL RAGÚ D'ANATRA E ARANCIA 34.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Enten-Gemüse-Ragout | Orangen

RISOTTO CIME DI RAPE, GORGONZOLA E LIMONE SALATO 32.00
Sämiger Risotto | Wildbroccoli | scharfer Gorgonzola | Zitronen

LINGUINE CON PARMIGIANO E PEPE SZECHUAN (Cacio e Pepe)
CON CRUDO DI GAMBERI 34.00
Linguine mit Parmesan-Crème | Szechuan Pfeffer | Sizilianisches Riesencrevetten-Tartar



CLASSICI

SPAGHETTI CARBONARA 25.00
Spaghetti Gragnano I.G.P. | Schweinebacke | Grana Padano | Ei (ohne Rahm)

PENNE ALL' ARRABBIATA O AL POMODORO 20.50
**Penne mit scharfer Tomatensauce | Knoblauch |
Peperoncini; oder einfach feine Tomatensauce |
Basilikum**

PACCHERI ALLA BOLOGNESE 24.00
Paccheri mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen Bologna

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

FILETTO DI ROMBO CON CREMA DI TOPINAMBUR, CARCIOFO FRITTO E CACHI 54.90
Gebratene Steinbutt-Filet | Topinambur-Crème | frittierte Artischocken
Khaki Emulsion

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

GUANCIA DI VITELLO CON PUREA DI CASTAGNE E CIALDA DI PARMIGIANO 42.80
Kalbsbacke geschmort in Rotweinjus | Marroni-Püree | Parmesan-Chips



VEGETARIANO

PARMIGIANA DI MELANZANE 24.50
Sizilianischer Auberginenaufauf 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 „Saignant“ gebratener Rindshuft-Deckel mit eigenem Jus Beilagen nach Wahl	55.00
SCHWEIZER REGIONALES WEIDERIND ENTRECOTE ODER RIBEYE 300G mit eigenem Jus mind. 4 Wochen am Knochen gereiftes Fleisch	52.00
ENTRECOTE ODER RIBEYE IM BUTTER GEREIFT mit eigenem Jus mind. 2 Wochen gereiftes Fleisch	52.00
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	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 SCAROLA E SALSICCIA	26.90	PIZZA ZUCCA, PORCINI E SPECK	27.00
Mozzarella italienische Wurst Endivien Provolone-Käse		Kürbiscreme Mozzarella Steinpilze Speck	
RICOTTA E SPINACI	26.50	PIZZA PESTO, MASCARPONE E NOCI	26.50
Mozzarella Ricotta-Frischkäse Spinat frische Cherry-Tomaten		Mozzarella getrocknete Tomaten Mascarpone Pesto Baumnuss	

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

PROFITEROLIS A NOSTRO MODO	11.50
Feine Brandteig-Windbeutel Vanillecrème-Füllung Schokoladenglasur	
BISCOTTO ALLE NOCCIOLE CON MOUSSE DI RICOTTA E PERE	11.50
Haselnuss-Biskuit Ricotta-Mousse Birnen	
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO	11.00
Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL TABACCO E SHOT DI RUM	13.50
Schokolade Törtchen hausgemachte Tabacco-Glace Rum	
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	
GELATI e SORBETS FATTI IN CASA	6.00
Hausgemachte Sorbets oder Glace, pro Kugel	

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.