



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 78.00 | Person

(Vorspeise | Pasta | Hauptgericht Fisch oder Fleisch | Dessert)

5- Gang-Menu 95.00 | Person

(Vorspeise | Pasta | Fischgericht | Fleischgericht | Dessert)



SIZILIANISCHE SPEZIALITÄTEN

TRIS DI ARANCINI CON LE SUE SALSE

«Arancini» frittierte Dreierlei aus Reis
Tintenfisch und Thunfisch | Klassiker mit Ragout | Pistazie |

18.90

RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA NORMA

Hausgemachte Ravioli | Auberginen | Tomaten | Ricotta-Frischkäse

29.90

INVOLTINI DI PESCE SPADA CON SALSA AI POMODORINI

Traditionell gebratene Schwertfisch-Roulade | Brot, Rosinen, Oliven,
Pinienkerne | leichte Datteltomaten-Sauce

42.00

CANNOLI SICILIANI

Das leckerste Frittier-Gebäck | gefüllt mit feiner Crème aus Ricotta,
Schokolade und Vanillezucker | Orange

12.50

INSALATE

INSALATA VERDE Grüner Salat	9.90
INSALATA MISTA Gemischter Salat	11.90
INSALATA CAPRESE Frischer Büffel-Mozzarella mit Dattel-Tomaten Olivenöl Basilikum	17.90



ANTIPASTI

ANTIPASTO "SAPORI'S" Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Herzen Italiens	normal 21.00 / gross 25.80
BRUSCHETTA AI POMODORINI Geröstete Brotscheiben mit Cherry-Tomaten getrocknete Tomaten Knoblauch Basilikum Olivenöl Rucola	12.90
BATTUTA DI FASSONA, (100G) CON ZABAIONE FREDDO AL CAFFE E CARCIOFI FRITTI Tartar vom piemontesischen Fassona-Rind kaltes Zabaione aus Kaffee frittierte Artischocken	25.90

ZUPPA

VELLUTATA DI PASTINACA CON ZENZERO E CROUTONS AL CURRY ROSSO Pastinakencrèmesuppe Ingwer Brotcroûtons scharfes Rotcurry	17.90
--	-------

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
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ARANCIA, CAPRINO E LIQUIRIZIA Sämiger Safran-Risotto Orangen Ziegenfrischkäse Süssholz	32.00
LINGUINE CON PARMIGIANO E PEPE SZECHUAN (Cacio e Pepe) CON CRUDO DI GAMBERI Linguine mit Parmesan-Crème Szechuan Pfeffer Sizilianisches Riesencrevetten-Tartar	34.80



CLASSICI

SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti Gragnano I.G.P. Schweinebacke Grana Padano Ei (ohne Rahm)	25.00
PENNE ALL' ARRABBIATA O AL POMODORO Penne mit scharfer Tomatensauce Knoblauch Peperoncini; oder einfach feine Tomatensauce Basilikum	22.50
GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen Bologna	25.00

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

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

BRASATO DI FASSONA PIEMONTESE CON POLENTA DI CECI E FUNGHI 42.80
TRIFOLATI
Fassona-Rindsschmorbraten im Barolojus | Kichererbsen -Polenta | sautierte gemischte Pilze



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 55.00
„Saignant“ gebratener Rindshuft-Deckel mit eigenem Jus | Beilagen nach Wahl

SCHWEIZER REGIONALES WEIDERIND ENTRECOTE 54.00
ODER RIBEYE 300G mit eigenem Jus
mind. 4 Wochen am Knochen gereiftes Fleisch

ENTRECOTE ODER RIBEYE IM BUTTER GEREIFT mit eigenem Jus 54.00
mind. 2 Wochen gereiftes Fleisch

BEILAGEN 6.50
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	27.50
Tomaten Mozzarella Schinken		Tomaten Mozzarella San Daniele-Rohschinken Büffel-Frischkäse Trüffel-Öl	
SALAMI	22.00	PIZZA SAN DANIELE E MASCARPONE	27.50
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	27.50		
Mozzarella Mortadella DOP Pistazien-Pesto Burrata-Frischkäse			



PIZZE SPECIALI E STAGIONALI

PIZZA 4 FORMAGGI E CAVOLO	25.50	PIZZA MARE E MONTI	27.00
Mozzarella vier Käsesorten Rotkohl		Tomaten Mozzarella Steinpilze Crevetten	
POMODORINI GIALLI, PANCETTA E BURRATA	26.50	PIZZA PESTO, MASCARPONE E NOCI	26.50
Mozzarella Burrata-Frischkäse Speck frische gelbe Cherry-Tomaten		Mozzarella getrocknete Tomaten Mascarpone Pesto Baumnuss	

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

PROFITEROLIS A NOSTRO MODO Feine Brandteig-Windbeutel Vanillecrème-Füllung Schokoladenglasur	11.50
BISCOTTO ALLE NOCCIOLE CON MOUSSE DI RICOTTA E PERE Haselnuss-Biskuit Ricotta-Mousse Birnen	11.50
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	11.00
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL TABACCO E SHOT DI RUM Schokolade-Törtchen hausgemachte Tabacco-Glace Rum (<i>mind. 15 Min. Wartezeit</i>)	13.50
DESSERT DELLA VETRINA Unsere 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
GELATI e SORBETTI FATTI IN CASA Hausgemachte Sorbets oder Glace, pro Kugel	6.00

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, 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 FAO27 * kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.