



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 72.00 | 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)



«Die Versuchung des Frittierten - unmöglich zu widerstehen»

PIZZA FRITTA CON GRANA, POMODORO, BASILICO, BURRATA E POMODORINI CONFIT

Traditionelle neapolitanische frittierte Pizza | Grana-Käse | Tomaten |
Basilikum | Burrata-Frischkäse | confierte Cherry-Tomaten

19.90

PASTA CROCCANTE CON PATATE E SALSICCIA SU FONDUTTA DI SCAMORZA

Hausgemachte frittierte knusprige Pasta | Kartoffeln und italienische
Wurst | sämige geräucherte Mozzarella-Crème

26.90

FRITTURA MISTA DI PESCE CON MAIONESE AL LIME

Frittierte Fische und Meeresfrüchte | hausgemachte Limetten-Mayonnaise

42.00

ZEPPOLE NAPOLETANE CON CREMA ALLA VANIGLIA E AMARENA

Kleine leckere südtalienische Küchlein aus Brandteig | gefüllt mit Vanille-
Crème | Amarena-Kirschen

9.00

INSALATE

INSALATA VERDE Grüner Salat	10.90
INSALATA MISTA Gemischter Salat	12.90
INSALATA CAPRESE Frischer Büffel-Mozzarella mit Dattel-Tomaten Olivenöl Basilikum	18.90
INSALATA VALERIANA CON CAPRINO, NOCCIOLE, FRAGOLE E VINAIGRETTE AL MIELE Nüsslisalat mit Ziegen-Frischkäse geröstete Haselnuss Erdbeeren Honig-Vinaigrette	16.90



ANTIPASTI

ANTIPASTO "SAPORI'S" Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Herzen Italiens	normal 23.00 / gross 28.80
BRUSCHETTA AI POMODORINI Geröstete Brotscheiben mit Cherry-Tomaten getrocknete Tomaten Knoblauch Basilikum Olivenöl Rucola	13.90
PANE BRIOCHE CON SALMERINO MARINATO, UOVO POCHÊ, ASPARAGI E SALSA OLANDESE Geröstete Brioche-Brotscheiben mit mariniertem Saiblingsfilet pochiertes Ei grüner Spargel Hollandaise-Sauce	22.90

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 38.90
Sizilianische rote Riesencrevetten | Pulpotintenfisch

eine SAPORI'S Spezialität, verfeinert mit einer hausgemachten Essenz aus sizilianischen roten Riesencrevetten, serviert mit in Thymian-Butter gebratenen roten Riesencrevetten und Pulpotintenfisch, angerichtet auf feinsten, in Hummerfond gekochten Spaghetti aus Gragnano

RAVIOLI DEL GIORNO FATTI IN CASA 32.90
Hausgemachte Tages-Ravioli
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

RISOTTO AGLI ASPARAGI CON TARTARE DI SCAMPI E LIMONE CANDITO 35.90
Sämiger Spargel-Risotto mit Langoustinen-Tartar und kandierten Zitronen



CLASSICI

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

PENNE ALL' ARRABBIATA, AL POMODORO O BOLOGNESE 22.50
Penne mit scharfer Tomatensauce | Knoblauch
Peperoncini;

mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen 25.00
Bologna;

oder einfach feine Tomatensauce | Basilikum 22.50

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 42.90
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 58.00
Gebratenes Rindsfilet | Szechuanpfeffer | saisonales Gemüse

PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA CON PUREA DI SEDANO RAPA, GEL DI LAMPONE 39.00
E INSALATINA DI ASPARAGI
Gebratene Enten-Brust (FR) an Orangenjus | Knollensellerie-Püree | Himbeer-Gel | grüner Spargel-Salat



VEGETARIANO

GNOCCHI CON CARCIOFI, POMDORINI CONFIT E CREMA DI CICORIA 26.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Löwenzahncrème | frische Artischocken | confierte Cherry-Tomaten

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

UNSERE SPEZIALITÄT: DRY AGED FLEISCH

Nach Tages-Verfügbarkeit oder auf individuelle Reservation.

Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.

SCHWEIZER REGIONALES WEIDERIND ENTRECOTE 56.00
ODER RIBEYE 300G mit eigenem Jus
mind. 4 Wochen am Knochen gereiftes Fleisch

ENTRECÔTE | RIBEYE | TOMAHAWK | KALBS-KOTELETT Tagespreis
gereift im BUTTER, BIENENWACHS, WHISKEY oder im HEU-TALLOW
(Heu und Rindertalg)
mit eigenem Jus

EXTRA: BEILAGEN NACH WAHL 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 "Fior di latte"		Tomaten "Fior di latte" scharfe Salami Gorgonzola	
PROSCIUTTO	22.00	PIZZA ITALIA	27.50
Tomaten "Fior di latte" Schinken		Tomaten "Fior di latte" San Daniele-Rohschinken Büffel-Frischkäse Trüffel-Öl	
SALAMI	22.00	PIZZA SAN DANIELE E MASCARPONE	27.50
Tomaten "Fior di latte" scharfe Salami		Tomaten "Fior di latte" San Daniele-Rohschinken Mascarpone	
QUATTRO STAGIONI	24.50	PIZZA CARBONARA E TARTUFO	27.50
Tomaten "Fior di latte" Schinken Champignons Artischocken Oliven Peperoni		Ricotta "Fior di latte" Ei Speck Trüffelöl	
NAPOLI	22.50	VEGETARIANA	26.50
Tomaten "Fior di latte" Basilikum Kapern Oliven Sardellen		Tomaten "Fior di latte" frisches Gemüse vom Grill	
CALZONE	24.50	PIZZA DEL PRINCIPE	27.50
Tomaten "Fior di latte" Schinken Champignons		Tomaten "Fior di latte" Rucola San Daniele-Rohschinken Grana Padano	
DIAVOLA	25.00	PIZZA POSITANO	28.50
Tomaten "Fior di latte" Salami Peperoni Rot-Zwiebeln Knoblauch Peperoncini		"Fior di latte" frische Cherry-Tomaten Rucola San Daniele-Rohschinken	
TONNO E CIPOLLE	23.50	PIZZA CARPACCIO	29.00
Tomaten "Fior di latte" Thunfisch Zwiebeln Kapern Oliven		Büffel-Mozzarella frische Cherry-Tomaten Rucola Rinds-Carpaccio Trüffelöl	
SALSICCIA	23.50	BIANCANEVE	22.50
Tomaten "Fior di latte" italienische Wurst Rot-Zwiebeln		"Fior di latte" frische Cherry-Tomaten Mascarpone Rucola	
PISTACCHIOSA	27.50		
"Fior di latte" Mortadella DOP Pistazien-Pesto Burrata-Frischkäse			



PIZZE SPECIALI E STAGIONALI

PIZZA CON ASPARAGI, UOVA E PANCETTA	26.50	PINSA ROMANA ALLA VALTELLINA	27.00
"Fior di latte" grüner Spargel Ei Speck		Pinsa auf römische Art "Fior di latte" Rucola Bresaola Cherry-Tomaten	
PIZZA "PANINO" MOZZARELLA, RUCOLA E PORCHETTA	27.50	PIZZA PESTO, MASCARPONE E NOCI	26.50
"Pizza Sandwich" mit Fior di latte Rucola Spanferkel		"Fior di latte" getrocknete Tomaten Mascarpone Pesto Baumnuss	

DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

PROFITEROLIS A NOSTRO MODO	12.50
Feine Brandteig-Windbeutel Vanillecrème-Füllung Schokoladenglasur	
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO	12.00
Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	
SEMIFREDDO AL GIANDUIA E GANACHE ALLE NOCCIOLE	12.00
Halbgefrorenes Gianduaia Haselnuss-Ganache	
DESSERT DELLA VETRINA	9.00
Unsere Desserts aus der Vitrine <i>Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.</i>	



GELATI

ICE CAFFÈ (mit 2 Kugeln Mocca-Glace)	12.50
COUPE DANIMARCA (mit 2 Kugeln Vanille-Glace)	12.50
SORBETTO AL MANGO CON CAMPARI (mit 2 Kugeln Mango-Sorbet)	11.50
SORBETTO AL LIMONE E VODKA (mit 2 Kugeln Zitronen-Sorbet)	11.50
AFFOGATO AL CAFFÈ (mit 2 Kugeln Vanille-Glace)	11.50
PRO KUGEL	5.00
Cioccolato Stracciatella Caffè Nocciola Mango Limone Fragola Pistacchio Vaniglia Caramello	
GELATI e SORBETTI 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, Rindfleisch: 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.