



*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)



## «TARTUFO ESTIVO»

### TARTAR DI FASSONA CON UOVA POCHÈ E TARTUFO ESTIVO

Piemontesisches «Fassona» Rinds-Tartar | pochiertes Ei |  
frische schwarze Sommer-Trüffel

(Vorspeise 80 g) 26.90

(Hauptgang 140 g) 42.80

### TAGLIATELLE ALL'UOVO E SALSA AL TARTUFO

Eier-Nudeln | frische schwarze Sommer-Trüffel-Sauce

36.90

### TAGLIATA DI ENTRECÔTE DI AGNELLO SU RUCOLA, POMODORINI E GRANA CON PATATE E TARTUFO

Lamm-Entrecôte «Tagliata» (NZ) | Rucola, Grana Käse und Bratkartoffel  
| frische schwarze Sommer-Trüffel

46.00

## INSALATE

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



## ANTIPASTI

ANTIPASTO "SAPORI'S" <b>Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Herzen Italiens</b>	normal 23.00 / gross 28.80
BRUSCHETTA AI POMODORINI <b>Geröstete Brotscheiben mit Cherry-Tomaten   getrocknete Tomaten   Knoblauch   Basilikum   Olivenöl   Rucola</b>	13.90
TONNO MARINATO ALL'ARANCIA CON GIARDINIERA DI VERDURE E MAYO DI SOIA <b>Mit Orange mariniertes, leicht angebratenes Thunfisch   hausgemachtes Essig-Gemüse   deftige Soya-Sauce-Mayo</b>	27.90

*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 Riesengarnelen | Pulpotintenfisch

*eine SAPORI'S Spezialität, verfeinert mit einer hausgemachten Essenz aus sizilianischen roten Riesengarnelen, serviert mit in Thymian-Butter gebratenen roten Riesengarnelen 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*

GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI PISTACCHIO, "STRACCIATELLA" E  
TARTAR DI SCAMPI 36.50  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Pistazien-Pesto | "Stracciatella" von Burrata Frisch-  
Käse | Langoustinen-Tartar



## CLASSICI

SPAGHETTI CARBONARA 25.00  
Spaghetti „al dente“ | 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

CALAMARI RIPIENI CON PANE CONDITO SU CREMA DI PEPERONI E SPINACI 36.90  
Gebratener Calamari-Tintenfisch gefüllt mit würzigem Brot | Peperoni-Crème | frischer Spinat

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 59.00  
Gebratenes Rindsfilet | Szechuanpfeffer | saisonales Gemüse

ROASTBEEF DI ENTRECÔTE CON PATATE PICCANTE E SALSA VERDE 39.00  
Lauwarmes Rinds-Entrecôte | würzige grüne Sauce | «Country Potatoes»



## VEGETARIANO

“TIRAMISOTTO” 34.00  
Sämige Risotto-«KREATION» | frischer Mascarpone | mariniertes Eigelb | Kakao

PARMIGIANA DI MELANZANE 24.50  
Sizilianischer Auberginenaufbau 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 58.00  
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	25.90
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	23.50	VEGETARIANA	26.50
Tomaten   "Fior di latte"   Basilikum   Kapern   Oliven   Sardellen		Tomaten   "Fior di latte"   frisches Gemüse vom Grill	
CALZONE	25.50	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	24.50	PIZZA CARPACCIO	29.00
Tomaten   "Fior di latte"   Thunfisch   Zwiebeln   Kapern   Oliven		Büffel-Mozzarella   frische Cherry-Tomaten   Rucola   Rinds-Carpaccio   Trüffelöl	
SALSICCIA	24.50	BIANCANEVE	23.50
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 BIANCA CON CREMA DI ZUCCHINE, SALMONE E BURRATA	28.50	PINSA ROMANA CRUDO MELONE	27.50
"Fior di latte"   Zucchini Crème   marinierte Lachs   Burrata-Frischkäse		Pinsa auf römische Art   "Fior di latte"   Tomaten   San Daniele Rohschinken   Honig Melonen	
PIZZA BIANCA CON BUFALA, ALICI, FIORI DI ZUCCA, POMODORINI	26.50	PIZZA PESTO, MASCARPONE E NOCI	26.50
Pizza mit Büffel-Mozzarella   Sardelle   Zucchini Blüten   Cherry-Tomaten		"Fior di latte"   getrocknete Tomaten   Mascarpone   Pesto   Baumnuss	

## DOLCI FATTI IN CASA HAUSGEMACHTE DESSERTS

PROFITEROLIS A NOSTRO MODO Feine Brandteig-Windbeutel   Vanillecrème-Füllung   Schokoladenglasur	12.50
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone   Kaffee   Kakao	12.00
DELIZIA AL LIMONE CON SGROPPINO AL LIMONCELLO Zitronen-Biskuit gefüllt mit Vanille-Crème  hausgemachtes Limoncello-Sorbet	14.50
SEMIFREDDO ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE, COCCO E CIOCCOLATO BIANCO Passionsfrüchte-Halbgefrorenes   Weisse Schokoladen-Ganache   Kokosnuss-Crumble	12.00
DESSERT DELLA VETRINA Unsere Desserts aus der Vitrine <i>Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.</i>	9.00



## 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 Cioccolato   Stracciatella   Caffè   Nocciola   Mango   Limone   Fragola   Pistacchio   Vaniglia   Caramello	5.00
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 FA027 \* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.