



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)

«Saisonale Angebote»

Frische Fische, feine Tages-Angebote und vieles mehr

Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.



INSALATE

INSALATA VERDE 10.90
Grüner Salat

INSALATA MISTA 12.90
Gemischter Salat

VELLUTATA DI ZUCCA CON POLVERE DI SEMI DI ZUCCA, PORCINI SCOTTATI
E CROCCANTI CROUTONS 18.90
**Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskernpulver, gebratenen Steinpilzen und knusprigen
Croutons**



ANTIPASTI

ANTIPASTO "SAPORI'S" normal 23.00 / gross 36.80
Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Herzen Italiens

BRUSCHETTA AI POMODORINI 3 Stück 13.90 / 4 Stück 16.90
**Geröstete Bratscheiben mit Cherry-Tomaten | getrocknete Tomaten | Knoblauch |
Basilikum | Olivenöl | Rucola**

CARPACCIO DI TARTARE DI TONNO CON INSALATINA DI ZUCCA, BURRATA E
BRIOCHE AL LIMONE 24.90
Carpaccio von Thunfisch-Tatar | Kürbissalat | Burrata Frischkäse | Hausgemachte Zitronen-Brioche

VEGETARIANI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON CREMA AI PORCINI E TARTUFO NERO,
NOCCIOLE PIEMONTESE GRIMALDI CARAMELLATE 38.00
**Hausgemachte Tagliatelle | Steinpilz-Creme und schwarzem Trüffel | karamellisierten
piemontesischen Grimaldi-Haselnüssen**

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

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

34.90

Hausgemachte Tages-Ravioli

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

GNOCCHI ARTIGIANALI CON UN DELICATO RAGÙ DI FARAONA

28.90

Zarte, hausgemachte Kartoffelgnocchi, serviert mit einem feinen Perlhuhn-Schenkel-ragout

CLASSICI

**Glutenfrei auch möglich
+ 3.80
Penne oder Spaghetti
(ausser Gnocchi und Ravioli)**

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

26.50

Kurze Ringe Pasta „al dente“ | Schweinebacke | Grana Padano | Ei (ohne Rahm)

PENNE ALL' ARRABBIATA; BOLOGNESE O AL POMODORO

23.50

Penne mit scharfer Tomatensauce | Knoblauch

Peperoncini;

mit traditionellem Ragout aus dem norditalienischen

26.50

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.

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 unserem Speise

SECONDI DI PESCE

TAGLIATA DI TONNO CON COUS COUS SICILIANO E PESTO AL PISTACCHIO 44.90
Leicht gebratener Thunfisch | Sizilianischer Couscous | Pistazien-Pesto

SALMONE NORVEGESE SCOTTATO ALL' ERBETTE FRESCHE SU RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E GEL DI ZUCCA 42.90
Norwegischer Lachs mit frischen Kräutern, serviert auf Randen-Risotto und glasierte Randen und Kürbisgel



SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MANZO 220G CON PEPE DI SZECHUAN E VERDURE DI STAGIONE 59.00
Gebratenes Rindsfilet | Szechuanpfeffer | saisonales Gemüse

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

PIZZE

Glutenfrei auch möglich
+ 3,80

MARGHERITA

(ausser Calzone)

18.-

Tomaten | "Fior di latte"

PROSCIUTTO

22.-

Tomaten | "Fior di latte" | Schinken

SALAMI

22.-

Tomaten | "Fior di latte" | scharfe Salami

QUATTRO STAGIONI

24.50

Tomaten | "Fior di latte" | Schinken | Champignons | Artischocken | Oliven | Peperoni

NAPOLI

23.50

Tomaten | "Fior di latte" | Basilikum | Kapern | Oliven | Sardellen

CALZONE

25.50

Tomaten | "Fior di latte" | Schinken | Champignons

DIAVOLA

25.-

Tomaten | "Fior di latte" | Salami | Peperoni | Rot-Zwiebeln | Knoblauch | Peperoncini

TONNO E CIPOLLE

24.50

Tomaten | "Fior di latte" | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Oliven

SALSICCIA

24.50

Tomaten | "Fior di latte" | italienische Wurst | Rot-Zwiebeln

PISTACCHIOSA

27.50

"Fior di latte" | Mortadella DOP | Pistazien-Pesto | Burrata-Frischkäse

SALAME E GORGONZOLA

25.90

Tomaten | "Fior di latte" | scharfe Salami | Gorgonzola

ITALIA	27.50
Tomaten "Fior di latte" Parma Rohschinken DOP Büffel-Frischkäse Trüffel-Öl	
PARMA DOP E MASCARPONE	27.50
Tomaten "Fior di latte" Parma Rohschinken DOP Mascarpone	
CARBONARA E TARTUFO	27.50
Ricotta "Fior di latte" Ei Speck Trüffelöl	
All' ORTOLANA «Vegetariana»	26.50
Tomaten "Fior di latte" frisches Gemüse Ratatouille	
DEL PRINCIPE	27.50
Tomaten "Fior di latte" Rucola Parma Rohschinken DOP Grana Padano	
POSITANO	28.50
"Fior di latte" frische Cherry-Tomaten Rucola Parma Rohschinken DOP	
CARPACCIO	29.00
Büffel-Mozzarella frische Cherry-Tomaten Rucola Rinds-Carpaccio Trüffelöl	
BIANCANEVE	23.50
"Fior di latte" frische Cherry-Tomaten Mascarpone Rucola	
PIZZE SPECIALI E STAGIONALI	
BIANCA CON CREMA DI ZUCCA E PORCINI	26.50
Weisse Pizza "Fior di latte" Kürbiscreme Steinpilzen	
PINSA ROMANA CON BRESAOLA RUCOLA E FORMAGGIO FRESCO	27.50
Pinsa auf römische Art Bresaola Rucola frischem Käse	
PESTO, MASCARPONE E NOCI	26.50
"Fior di latte" getrocknete Tomaten Mascarpone Pesto Baumnuss	

DOLCI FATTI IN CASA

VERMICELLI DI CASTAGNE CON MERINGA FATTA IN CASA, GEL DI CACHI E CRUMBLE CROCCANTE	13.50
Marroni-Vermicelli mit hausgemachter Meringue, Kaki-Gel und knusprigem Crumble	
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO	12.00
Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	
TORTINO TIEPIDO AL PISTACCHIO E GELATO ALLA RICOTTA DI BUFALA	14.00
Lauwarmes Pistazien-Törtchen mit hausgemachtem Büffel-Ricotta-Glace	
SEMMIFREDDO ALLE NOCCIOLE "GRIMALDI" E CIOCOLATTO BIANCO	13.50
Halbgefrorenes Haselnuss-Parfait Biskuit weisse Schokoladen Glasur	
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
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 Parma Rohschinken DOP (Devodier 24 Monat), 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.

Dry - AGED

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.