



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 Grüner Salat	10.90
INSALATA MISTA Gemischter Salat	12.90



ANTIPASTI

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

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



TARTARE DI TONNO CON ANETO, PEPERONCINO, CETRIOLI CON FOCCACCIA DI PATATE Frisches Thunfischtatar, mariniert mit Dill, einem Hauch Peperoncino und knackigen Gurken, dazu unsere hausgemachte Kartoffel-Focaccia	24.90
---	-------

PIATTO DI PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI DEVODIER DOP Auswahl von mild-aromatischem Parma-Schinken Devodier, 24 Monate gereift, serviert mit Focaccia oder hausgemachtem Brot	25.90
--	-------

ZUPPA

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



*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 unserer Speise*

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL BURRO D'ERBETTE CON TARTUFO NERO 38.50
Zarte, hausgemachte Kartoffelgnocchi in aromatischer Kräuterbutter, verfeinert
mit duftenden schwarzem Trüffel 

RISOTTO CREMOSO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO 42.50
Sämiger Risotto mit aromatischen Steinpilzen und frisch gehobeltem schwarzem Trüffel

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

SPAGHETTI SAPORI'S 38.90
ALL' ESSENZA DI GAMBERI ROSSI E POLPO GRIGLIATO
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 Gagnano*

RAVIOLI FRESCHI ARTIGIANALI DEL GIORNO 34.90
Täglich frisch zubereitete, handgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

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.*

SECONDI DI PESCE

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

MERLUZZETTO IN CROSTA DI PARMIGIANO E MANDORLE SU
RISOTTO ALLA ZUCCA E CAVOLO NERO 42.90
**Zartes Kabeljaufilet in einer knusprigen Parmesan-Mandel-Kruste, serviert auf
cremigem Kürbisrisotto mit sautiertem Federkohl**



SECONDI DI CARNE

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

SPALLA DI AGNELLO COTTA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
CON PROFUMO DI GINEPRO, SERVITA CON UN
CREMOSO GRATIN DI PATATE AL ROSMARINO 159.00
**Zart geschmorte Lammschulter, langsam bei niedriger Temperatur
mit Wacholder aromatisiert, dazu ein cremiger Rosmarin-Kartoffelgratin**

**Für 2-3 Personen
30 Minuten
Vorbereitungszeit**

UNSERE SPEZIALITÄT: DRY AGED FLEISCH

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

Nach Tages-Verfügbarkeit oder auf individuelle Reservation.

Double- ENTRECÔTE - RIBEYE | TOMAHAWK | KALBS-KOTELETT

Tagespreis

EXTRA: BEILAGEN NACH WAHL
Bratkartoffeln | saisonales Gemüse | Parmesan-Risotto | Eier-Nudeln 6.50

PIZZE

Glutenfrei auch möglich

+ 3,80

(ausser Calzone)

MARGHERITA

Tomaten | "Fior di latte"



18.-

PROSCIUTTO

Tomaten | "Fior di latte" | Schinken

22.-

SALAMI

Tomaten | "Fior di latte" | scharfe Salami

22.-

QUATTRO STAGIONI

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

24.50

NAPOLI

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

23.50

CALZONE

Tomaten | "Fior di latte" | Schinken | Champignons

25.50

DIAVOLA

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

25.-

TONNO E CIPOLLE

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

24.50

SALSICCIA

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

24.50

PISTACCHIOSA

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

27.50

SALAME E GORGONZOLA

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

25.90

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

"Fior di latte" | Ei | Speck | Trüffelöl

All' ORTOLANA «Vegetariana» 26.50

Tomaten | "Fior di latte" | Champignons | 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

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON CRUMBLE AL CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO	12.50
Klassiker Vanille-Panna-Cotta mit Schokoladen-Crumble und Beeren	
TIRA MI SÙ AL NOSTRO MODO	12.00
Die berühmten Biskuit-Schichten aus Italien: Mascarpone Kaffee Kakao	
BABÀ AL LIMONCELLO CON CREMA DI VANIGLIA E CIOCCOLATO	13.50
Napfkuchen aus süßem Hefeteig mit Limoncello-Likör Vanillecrème Schokoladen-Sauce	
SEMMIFREDDO ALLE NOCCIOLE "GRIMALDI" E CIOCCOLATO BIANCO	13.50
Halbgefrorenes Haselnuss-Parfait Biskuit weisse Schokoladen Glasur	
PIZZA ALLA NUTELLA (Bestellbar bis um 21:45) Nur am Abend	15.00
Die Nutella-Pizza ist überraschend, aber unglaublich gut – einfach genial! Diese süsse Pizza werden garantiert alle lieben!	
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.