

TRATTORIA
Antichi Sapori

• DAL 2012 •

MENU ANTICHI SAPORI

Antipasto a scelta

Eine Vorspeise nach Wahl /// A starter of your choice

Exkl. Antipasto misto /// mixed starters for 2 not included

Primo piatto a scelta

Teigwaren nach Wahl /// A pasta dish of your choice

Secondo piatto a scelta

Hauptgang nach Wahl /// Main course of your choice

Dolce a scelta o piccola selezione di formaggi

Dessert nach Wahl oder Käseteller /// Dessert of your choice or Cheese

95

Vegan-Menü-Surprise, 3-Gang 48 3-Course Vegan-Menu-Surprise

ANTIPASTI

Misto di pomodorini al balsamico, lamponi, mousse di bufala, crostini al timo e menta 18

Salat mit Saison-Cherry-Tomaten, Himbeeren, Büffel-Mozzarella-Mousse, Thymian-Crostini ///
Tomato Salad, Raspberries, Buffalo-Cheese-Mousse

Bruschette con burrata, melanzane a funghetto e basilico 22

Bruschette, Burrata, Auberginen, Basilikum /// Bruschette, Burrata, Eggplant, Basil

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, olive taggiasche e pecorino Maremma 22

Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Cherry-Tomaten, Oliven, Pecorino-Käse /// Beef-Carpaccio, Rucola, Olives, Cheese

Crostone con halibut affumicato, burrata, nduja e bottarga di muggine 23

Bruschetta, geräucherter Heilbutt (DK), Burrata, Nduja (pikant), Fischrogen (I) ///
Bruschetta, smoked Halibut, Burrata, Nduja (spicy), Fish Roe

Salmone marinato e insalatina di finocchio e arancia 22

Hausgebeizter Lachs (Schottland), Fenchel-Orangen-Salat /// Homesmoked salmon, Orange, Fennel

Antipasto misto Antichi Sapori, mind. 2 Personen pro Pers. 29

Vorspeisen für mind. 2 Personen /// Starters for at least 2 people

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.



TRATTORIA
Antichi Sapori

• DAL 2012 •

PRIMI PIATTI

Mezzelune di merluzzo, crema di zucchine, pomodorini e basilico 22 / 29

Mit Kabeljau (DK) gefüllte Mezzelune (Eigenprodukt), Zucchini-Crème, Cherry-Tomaten, Basilikum ///
Ravioli with Codfish, Zucchini-Cream, Cherry-Tomato, Basil

Fettuccine al ragù di salsiccia "Da Pippo", peperoncino fresco e ricotta salata 22 / 28

Nudeln (Eigenprodukt) mit Salsiccia-Tomatensauce (Metzgerei Da Pippo Basel), Peperoncino und geraffelte Ricotta ///
Noodles with italian Sausage, Peperoncini, Ricotta-Cheese

Orecchiette al pesto di basilico, melanzane, pomodorini e ricotta salata sarda 21 / 27

Frische Teigwaren, Basilikum-Pesto, Auberginen, Cherry-Tomaten, geraffelte Ricotta /// Pasta, Basil-Pesto, Eggplant

Wir bieten glutenfreie Teigwaren an. /// We have gluten free pasta.

SECONDI PIATTI

Guancia di vitello brasata al nebbiolo con puré di patate e zucchine grigliate 52

Im Nebbiolo geschmorte Kalbsbäggli (CH) mit Kartoffelstock und Zucchini ///
In Nebbiolo-Wine braised Veal-Cheek, mashed potatoes and Zucchini

Filetto del maialino iberico al vino porto, zucchine grigliate e puré di patate 52

Iberico-Schweinefilet (ESP), Zucchini, Kartoffelstock, Portwein-Jus /// Iberico-Pork-Filet, Portwine-Sauce, Zucchini

Parmigiana alla napoletana con ricotta salata 31

Auberginen-Auflauf nach neapolitanischem Rezept /// Eggplant Casserole

Pesce fresco del giorno Tagespreis

Fisch Tagesangebot /// Fish of the day

DOLCI

Tortino caldo fondente e peperoncino, gelato alla vaniglia e frutta di bosco 15

Schokoladen-Peperoncino-Fondant (Eigenprodukt), Vanille-Glace /// Chocolate-Peperoncino-Fondant, Vanilla ice cream

Tiramisù classico 14

Eigenprodukt

Panna cotta di bufala con caramello salato, lamponi e il nostro crumble al rosmarino 14

Büffel-Mozzarella-Pannacotta (Eigenprodukt), salziges Karamell, Himbeeren, Rosmarin-Crumble ///
Buffalo-Mozzarella-Pannacotta, salty caramel, Crumble

Bitte informieren Sie uns bezüglich Allergien/Intoleranzen. Unser Küchenteam wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.

