

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

<b>Vegan-Menü-Surprise, 3-Gang</b> 48 3-Course Vegan-Menu-Surprise
---

## ANTIPASTI

---

### **Bruschetta con funghi misti, gorgonzola dolce, miele artigianale, noci pegan** 22

Bruschetta, gemischte Pilze, Gorgonzola, Honig, Pekan-Nüsse /// Bruschetta, Mushrooms, Gorgonzola, Pecan-Nuts

### **Sformatino di asparagi su crema di parmigiano e crumle al parmigiano** 21

Spargel-Flan, Parmesancreme, Parmesancrumble /// Asparagus-Flan, Parmesancream, Parmesancrumble

### **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 asparagi con crema di parmigiano e guanciale sardo** 20 / 28

Mit Spargel und Ricotta gefüllte Mezzelune (Eigenprodukt), Parmesancreme, Guanciale-Speck (I) ///  
Ravioli with asparagus, Parmesancream, Guanciale-Bacon

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

Frische Teigwaren mit Salsiccia-Tomatensauce (Metzgerei Da Pippo Basel), Peperoncino und geraffelte Ricotta ///  
Fresh pasta with italian Sausage, Peperoncini, Ricotta-Cheese

**Fettuccine al gorgonzola "Mauri", pera caramellata e noci pecan** 21 / 26

Nudeln (Eigenprodukt), milder Gorgonzola, Birne, Pekan-Nüsse /// Noodles, Gorgonzola, , Pear, Pecan-Nuts

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

## SECONDI PIATTI

---

**Guancia di vitello brasata al nebbiolo con puré di patate e asparagi saltati al burro** 52

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

**Filetto del maialino iberico al vino porto, asparagi, puré di patate, funghi misti** 52

Iberico-Schweinefilet (ESP), grüner Spargel, Kartoffelstock, gemischte Pilze /// Iberico-Pork-Filet, Asparagus, Mushrooms

**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.

