

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

92

Vegan-Menü-Surprise, 3-Gang 48

3-Course Vegan-Menu-Surprise

ANTIPASTI

Bruschetta con stracchino, melanzane fritte e basilico 17

Bruschetta, Stracchino-Käse, frittierte Auberginen, Basilikum /// Bruschetta, Cheese, fried Aubergines, Basil

Battuta di vitello, burrata e crumble al parmigiano 28

Kalbs-Tartare handgeschnitten (CH), Burrata, Parmesan-Crumble /// Veal-Tartare, Burrata, Parmesan-Crumble

Foie Gras d'anatra scottato con mela caramellata, vino porto e nocciole piemontesi IGP 32

Enten-Foie Gras gebraten (F), Apfel karamellisiert, Portwein-Jus, piemontesische Nüsse ///

Fried Duck Foie Gras, Apple, Portwine Sauce, Nuts from Piedmont

Salmone marinato con pera cotta nel senape pommery e purea di pera 24

Hausgebeizter Lachs (Schottland), Birne, Pommery-Senf /// Homesmoked salmon, Pear, Mustard

Gambero rosso di mazara e la sua bisque su crostone, burrata e guanciale 26

Bruschetta, rohe Crevette (Sizilien), Burrata, Guanciale-Speck (I) ///

Bruschetta, raw Shrimp, Burrata, Guanciale-Bacon

Antipasto misto Antichi Sapori, mind. 2 Personen p. 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

Fettuccine con crema di fave, guanciale croccante e pecorino romano 22 / 27

Nudeln (Eigenprodukt), Fava-Bohnen, Guanciale-Speck (I), Pecorino /// Fresh Pasta, Fava-Bean, Bacon, Cheese

Linguine di grano duro "Mancini" con cozze e pomodorini, leggermente piccanti 24 / 31

Hochwertige Hartweizen-Pasta, Miesmuscheln (I), leicht scharf /// Pasta, Mussels, spicy

Agnolotti di asparagi, stracchino e nocciole piemontesi IGP tostate 23 / 29

Mit grüner Spargel gefüllte Teigwaren (Eigenprodukt), Stracchino-Crème, piemontesische Haselnüsse ///
Homemade Asparagus-Ravioli, Stracchino-Cheese, Hazelnuts

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

SECONDI PIATTI

Secreto del maialino iberico al vino porto, mela caramellata e patate arrosto 47

Secreto vom Iberico-Schwein Pata Negra (ESP), Portwein-Jus, Apfel, Bratkartoffeln ///
Iberico-Pork, Portwine-Sauce, Apple, Potatoes

Filetto di vitello e foie gras d'anatra, asparagi gratinati e riduzione al vino porto 56

Kalbsfilet (CH), gebratenes Enten-Fois-Gras (F) mit Haselnüsse, gratinierte Spargeln /// Veal-Filet, Foie-Gras, Asparagus

Parmigiana di melanzane alla napoletana e insalatina di rucola e pomodorini 30

Auberginen-Auflauf mit Ei-Panade, Mozzarella, Rucola-Cherry-Tomaten-Salat /// Eggplant-Casserole, Rucola, Tomato

Pesce fresco del giorno Tagespreis

Fisch Tagesangebot /// Fish of the day

DOLCI

Tortino caldo al cioccolato fondente, gelato alla vaniglia e crumble al rosmarino 14

Schokoladenfondant (Eigenprodukt), Vanille-Glace, Rosmarin-Crumble /// Chocolate fondant dark, Vanilla ice cream

Tiramisù classico 14

Eigenprodukt

Panna cotta di bufala con caramello salato, lamponi e pinoli tostate 14

Büffel-Mozzarella-Pannacotta (Eigenprodukt), salziges Karamell, Himbeeren, Pinienkerne ///
Mozzarella-Pannacotta, salty caramel, Raspberry, Pine Nuts

Bitte informieren Sie uns bezüglich Allergien/Intoleranzen. Unser Küchenteam wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.
Please inform us about allergies/intolerances. Our kitchen team will be happy to take care of your request.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.

