

TRATTORIA
Antichi Sapori

• DAL 2012 •

MITTAGSMENUS

**Zu allen Menus servieren wir unsere Tages-Vorspeise.
We serve the starter of the day with every menu.**

**Mittwoch
07.06.2023**

**Donnerstag
08.06.2023**

**Freitag
09.06.2023**

MENU 1

CHF 23

Rigatoni alla sorrentina
Pasta/Tomatensauce/Büffel-
Mozzarella/Basilikum
*Pasta/Tomatosauce/Buffalo-
Mozzarella/Basil*

Orecchiette, asparagi,
pomodorini e crema di
burrata
Pasta/grüner Spargel, Cherry-
Tomaten/Burratacrème
*Pasta/asparagus/Cherry-
Tomato/Burratacream*

Rigatoni alla sorrentina
Pasta/Tomatensauce/Büffel-
Mozzarella/Basilikum
*Pasta/Tomatosauce/Buffalo-
Mozzarella/Basil*

MENU 2

CHF 25

Spaghetti di gragnano
alla carbonara
Pasta/Ei/ Guancialespeck/
Pecorino-Käse
*Pasta/Egg/Guanciale-
Bacon/Pecorino-Cheese*

Rigatoni al sugo di
salsiccia "Da Pippo" e
crema di burrata
Pasta/Tomatensauce mit
Salsiccia (Metzgerei Da Pippo)
Burratacrème
*Pasta/Tomatosauce with ital.
Sausage, Burratacream*

Linguine alle vongole
veraci
Pasta/frische Venusmuscheln
Pasta/Mussels

MENU 3

CHF 37

Merluzzo selvatico su
crema di zucchini e
menta, vongole veraci e
asparagi verdi
Wild-Kabeljau/Zucchini-Minze-
Crème/Muscheln/grüne Spargel
*Wild codfish/Zucchini-Mint-
Cream/Mussels/Asparagus*

Merluzzo selvatico su
crema di zucchini e
menta, vongole veraci e
asparagi verdi
Wild-Kabeljau/Zucchini-Minze-
Crème/Muscheln/grüne
Spargel
*Wild codfish/Zucchini-Mint-
Cream/Mussels/Asparagus*

Merluzzo selvatico su
crema di zucchini e
menta, vongole veraci e
asparagi verdi
Wild-Kabeljau/Zucchini-Minze-
Crème/Muscheln/grüne
Spargel
*Wild codfish/Zucchini-Mint-
Cream/Mussels/Asparagus*

Auf Wunsch bringen wir Ihnen gerne auch mittags unsere Speisekarte. Glutenfreie Pasta vorhanden.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.

