

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

Bruschetta con gallinacci, gorgonzola dolce, miele artigianale, noci pegan 20

Bruschetta, Pfifferlinge, Gorgonzola, Honig, Pekan-Nüsse /// Bruschetta, Mushrooms, Gorgonzola, Pecan-Nuts

Sformatino di zucca su crema di gorgonzola e crumble al parmigiano 19

Warmer Kürbis-Flan, Gorgonzola-Crème, Parmesancrumble /// Pumpkin-Flan, Gorgonzola-Cream, Parmesan-Crumble

Battuta di vitello, crema di parmigiano e gallinacci saltati 26

Kalbs-Tartare (CH) handgeschnitten vom Filet, Parmesan-Crème, Pfifferlinge /// Veal-Tartare, Parmesancream, Mushroom

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

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 cinghiale con crema di parmigiano, melograno e salvia 20 / 28

Mit Wildschwein (F/D) gefüllte Mezzelune (Eigenprodukt), Parmesancreme, Granatapfel, Salbei ///
Ravioli with wild boar, Parmesancream, Pomegranate, Sage

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 con gallinacci, pomodorini, basilico e crema di burrata 22 / 28

Nudeln (Eigenprodukt), Pfifferlinge, Cherry-Tomaten, Basilikum, Burrata-Crème /// Noodles, Mushrooms, Cherry-Tomato

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

SECONDI PIATTI

Filetto di vitello, vino porto, crema di zucca, gallinacci e gateau di patate 58

Zarte Tranchen vom Kalbsfilet (CH) mit neapolitanischer Kartoffelaufwurf, Portweinjus, Pfifferlinge, Kürbiscrème ///
Veal-Filet, Potato-Cake, Mushrooms, Portwine-Sauce, Pumpkin

Quaglia ripiena di salsiccia "Da Pippo" al Marsala, gallinacci, spinaci e crema di burrata 45

Mit Salsiccia (Metzgerei Da Pippo Basel) gefüllte Wachtel (entbeint, Elsass), Marsala, Pfifferlinge, Blattspinat, Burrata ///
With italian sausage filled quail, Spinach, Mushrooms, Burrata-Cream

Duetto di tortini patate e zucca, crema al gorgonzola e gallinacci saltati 30

Kartoffel- und Kürbistörtchen, Gorgonzola-Crème, Pfifferlinge /// Potato- and Pumpkincakes, Gorgonzola, Mushrooms

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, Heidelbeeren, 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.

