

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 16

Salat mit Saison-Tomaten, Himbeeren, Büffel-Mozzarella-Mousse, Thymian-Crostini ///

Tomato Salad, Raspberries, Buffalo-Cheese-Mousse

Sformatino di asparagi su crema di burrata e crumble al parmigiano 21

Spargel-Flan, Burratacrème, Parmesan-Crumble /// Asparagus-Flan, Burrata-Cream, Parmesan-Crumble

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

Foie Gras d'anatra scottato con pera caramellata, vino porto e nocciole piemontesi IGP 35

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

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

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

Bruschetta, geräucherter Heilbutt (DK), Burrata, Nduja (pikant), Fischrogen ///

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

Ravioli di salsiccia e broccoli, salsa di pomodorini, crema di burrata e basilico 23 / 29

Mit Salsiccia ("Da Pippo") und Brokkoli gefüllte Ravioli (Eigenprodukt), Cherry-Tomaten-Sauce, Burrata-Crème ///
Ravioli with ital. Sausage and Broccoli, Cherry-Tomato-Sauce, Burrata-Cream

Paccheri ripieni di baccalà e patate, vongole veraci e nduja 24 / 32

Hartweizen-Pasta mit Stockfisch-Kartoffel-Füllung (DK), Venusmuscheln (I), leicht pikant ///
Pasta filled with codfish and potatoes, shellfish, spicy

Fettuccine al gorgonzola "La Casera", 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 verdi 52

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

**Quaglia ripiena di salsiccia "Da Pippo", asparagi verdi e carotine,
Marsala e crema di burrata** 43

Mit Salsiccia (CH, Metzgerei Da Pippo) gefüllte Wachtel (entbeint, Elsass), grüner Spargel, Marsala, Burrata-Crème ///
With italian sausage filled quail, Marsala, green asparagus, Burrata-Cream

Duetto di parmigiane, melanzana e zucchini 30

Auberginen- und Zucchini-auflauf neu interpretiert /// Eggplant-Casserole, Zucchini-Casserole

Pesce fresco del giorno Tagespreis

Fisch Tagesangebot /// Fish of the day

DOLCI

Tortino caldo al cioccolato fondente, gelato alla vaniglia e crumble al rosmarino 15

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 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.

