

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 burrata, scarola, olive taggiasche e nduja 19

Bruschetta, Burrata, gekochter Scarola-Salat, Oliven, leicht pikant /// Bruschetta, Burrata, cooked salad, olives

Sformatino al tartufo su crema di parmigiano e il suo crumble 21

Trüffel-Flan, Parmesancreme, Parmesancrumble /// Truffle-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

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

Salmone marinato con pera cotta nel senape pommery e purea di pera 22

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

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

Agnolotti d'agnello brasato, crema all'aglio nero, burrata e melograno 24 / 32

Mit geschmortem Lamm (IRL) gefüllte Pasta (Eigenprodukt), schwarzer Knoblauch, Burrata, Granatapfel ///
Lamb-Ravioli, black garlic, Burrata, Pomegranate

**Linguine di grano duro "Verrigni" con crema di "Bisque-Pernod",
capesante, tarallo pugliese e nduja** 25 / 34

Hochwertige Hartweizen-Pasta, Crevetten-Pernod-Crème, Jakobsmuscheln, pikant /// Pasta, Shrimp-Cream, Scallops

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 spinaci saltati 52

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

**Pancia di maiale cotta a bassa temperatura e gamberone scottato,
riduzione al vino porto, crema di senape e scarola saltata** 44

Schweinebrust "Sous-Vide" 5 Std (CH), Riesencrevetten, Portweinjus, Senfcrème, gekochter Scarola-Salat ///
Porkbelly, Shrimp, Portwinesauce, cooked Salad, Mustardcream

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 15

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

Tiramisù classico 14

Eigenprodukt

Panna cotta di bufala con caramello salato, mirtilli e il nostro crumble 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.

