

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

Weisser Trüffel +28 Fr. / White Truffle +28 Fr.

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

98

Vegan-Menü-Surprise, 3-Gang 48
3-Course Vegan-Menu-Surprise

ANTIPASTI

Bruschetta con funghi misti, gorgonzola dolce, miele artigianale, noci pecan 20

Bruschetta, gemischte Pilze, Gorgonzola, Honig, Pekan-Nüsse /// Bruschetta, Mushrooms, Gorgonzola, Pecan-Nuts

Sformatino al tartufo su crema di parmigiano e tartufo nero di prima scelta 24

Trüffel-Flan, Parmesancreme, schwarzer Trüffel aus Kampanien /// Truffle-Flan, Parmesancream, black Truffle

Battuta di capriolo, crema di zucca e tartufo nero di prima scelta 29

Reh-Tartare handgeschnitten (D/AT), Kürbiscrème, schwarzer Trüffel /// Deer-Tartare, Truffle, Pumpkin

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 brasato, crema di zucca, funghi misti e salvia 22 / 29

Mit geschmortem Wildschwein (F) gefüllte Mezzelune (Eigenprodukt), Kürbis-Crème, Pfifferlinge ///
Ravioli with wild Boar, Pumpkin-Cream, Mushrooms

Orecchiette 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 al gorgonzola dolce "Mauri", 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 funghi misti saltati 54

4 Std im Nebbiolo geschmorte Kalbsbäggli (CH) mit Kartoffelstock und gemischte Pilze ///
In Nebbiolo-Wine braised Veal-Cheek, mashed potatoes and Mushrooms

Sella di capriolo al vino porto, crema di zucca, funghi misti e puré di patate 54

Rehrücken-Filet (D/AT), gemischte Pilze, Kürbiscrème, Kartoffelstock /// Deer-Filet, Mushrooms, Pumpkin

Parmigiana alla napoletana con ricotta salata 31

Auberginen-Auflauf nach neapolitanischem Rezept /// Eggplant Casserole

Pesce fresco del giorno Tagespreis

Fisch Tagesangebot /// Fish of the day

DOLCI

Tortino caldo fondente 70% e peperoncino, gelato alla vaniglia e frutta di bosco 16

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, Himbeeren, 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.

