

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

<b>Vegan-Menü-Surprise, 3-Gang</b> 48 3-Course Vegan-Menu-Surprise
---

## ANTIPASTI

---

### **Bruschetta con gallinacci, gorgonzola dolce, miele artigianale, noci pecan** 20

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

### **Sformatino di zucca su crema di parmigiano e crumble al parmigiano** 19

Warmer Kürbis-Flan, Parmesan-Crème, Parmesancrumble /// Pumpkin-Flan, Parmesan-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

### **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

### **Salmone marinato e insalatina di finocchio e arancia** 22

Hausgebeizter Lachs (Schottland), Fenchel-Orangen-Salat /// Homesmoked salmon, Orange, Fennel

### **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 merluzzo, crema di zucca e nduja** 22 / 29

Mit Kabeljau (DK) gefüllte Mezzelune (Eigenprodukt), Kürbis-Crème, Nduja (I), pikant ///  
Ravioli with Codfish, Pumpkin-Cream, Nduja (spicy)

**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 gallinacci saltati** 54

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

**Filetto del maialino iberico al vino porto, crema di zucca, puré di patate, gallinacci** 54

Iberico-Schweinefilet (ESP), Pfifferlinge, Kartoffelstock, Portwein-Jus /// Iberico-Pork-Filet, Portwine-Sauce, Mushrooms

**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** 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, 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.

