

Aperitifs

Prosecco	0,1l	4,90
Martini		4,90
Aperol Spritz		7,90
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Sarti Spritz		7,90
<i>Sarti, Prosecco, Soda</i>		
Campari Spritz		7,90
<i>Campari, Prosecco, Soda</i>		
Campari Orange		7,90
<i>Campari, Orangensaft, Soda</i>		
Limoncello Spritz		7,90
<i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>		
Hugo Spritz		7,90
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda</i>		
Crodino Spritz alkoholfrei		6,50
<i>Crodino, Soda</i>		

Antipasti / Vorspeisen

01 Bruschetta al Pomodoro^A	7,90
<i>Gebackenes Brot mit gehackten Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum</i> <i>Baked bread with chopped tomatoes, garlic, onions and basil.</i>	
02 Focaccia al Rosmarino^A	7,90
<i>Pizzateig mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl.</i> <i>Pizza dough with rosemary, oregano and olive oil.</i>	
03 Antipasto Misto^C	14,90
<i>Gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Artischocken, Vitello Tonnato, frische Mozzarella, 1 Stück Crustino mit Mozzarella überbacken.</i> <i>Grilled vegetables, dried tomatoes, artichokes, thinly sliced veal fillet with tuna sauce and capers, mozzarella and crustino.</i>	
für 2 Personen for 2 people	25,90
04 Carpaccio di Manzo^C	15,90
<i>Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Champignons und Parmesan.</i> <i>Thinly sliced beef fillet with rocket, mushrooms and Parmesan.</i>	
05 Vitello Tonnato^{C,D,G}	15,90
<i>Hauchdünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischsauce und Kapern.</i> <i>Thinly sliced veal fillet with tuna sauce and capers.</i>	
06 Mozzarella di bufala^C	15,90
<i>Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum.</i> <i>Buffalo mozzarella, tomatoes and basil.</i>	
07 Ziegenkäse^C	15,90
<i>Auf Rote Bete Carpaccio und karamellisierte Orange.</i> <i>On beetroot carpaccio and caramelized orange.</i>	
08 Käseplatte^C	14,90
<i>Italienische Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Feigensenfmarmelade.</i> <i>Italian cheese platter with different types of cheese and fig mustard jam.</i>	

Zuppe / Suppen

- 09 Crema di Pomodoro** 8,90
Tomatencremesuppe / Cream of tomato soup
- 10 Minestrone** 9,90
Gemüsesuppe / Vegetable soup
- 11 Zuppa di Pesce** 12,90
Fischsuppe / Fishsoup

Insalata / Salate

Alle Salate werden mit hausgemachtem Balsamico-Dressing serviert.

- 12 Insalata Pomodoro^{C,I}** 8,90
Tomatensalat, Zwiebeln und Basilikum / tomato salad, onions and basil.
- 13 Rucolasalat^A** 12,90
*Mit Cherrytomaten und Parmesankäse in einer Balsamicocreme.
With cherry tomatoes and parmesan cheese in a balsamic cream.*
- 14 Insalata Grande^{C,I}** 10,90
Großer gemischter Salat / large mixed salad.
- 15 Insalata Scampi^{C,D,G,I}** 15,90
Gemischter Salat mit Garnelen / mixed salad with prawns.
- 16 Insalata Pollo^{C,I}** 14,90
*Gemischter Salat mit Hähnchenbrust und Champignons.
Mixed salad with chicken breast and mushrooms.*
- 17 Insalata Pecorino^{G,C,I}** 14,90
Gemischter Salat mit Schafskäse / mixed salad with feta cheese.
- 18 Insalata Tonno^{C,I,D}** 14,90
Gemischter Salat mit Thunfisch / mixed salad with tuna.
- 19 Caesar Salad^{C,I}** 15,90
*Römersalat mit Hähnchenbruststreifen und Joghurtdressing.
Romaine lettuce with chicken breast strips and yogurt dressing.*

Pasta / Nudelgerichte

Frische, hausgemachte Nudeln | Pasta Fresca

- 20 Spaghetti alla Carbonara^{A,G}** 16,90
*Mit Rinderspeck, Ei und Parmesancreme.
With beef bacon, egg and Parmesan cream.*
- 21 Gnocchi alla Sorrentina^A** 15,90
Mit frischer Mozzarella in Tomatensauce / with fresh mozzarella in tomato sauce.
- 22 Tagliatelle alla Rustica^{A,G}** 15,90
*Mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in leichter Tomaten-Sahnesauce.
Fresh tagliatelle with chicken breast strips in mushroom cream sauce.*
- 23 Pappardelle all Ragu-Toscana^{A,G}** 16,90
*Mit Rindergulasch, Karotten, Zwiebeln und Sellerie in Rotweinsauce.
With chicken breast strips and mushrooms in a light tomato cream sauce.*
- 24 Spaghetti con Scampi^P** 18,90
*Mt Großgarnelen und Cherrytomaten in Weissweinsauce.
With king prawns and cherry tomatoes in white wine sauce.*
- 25 Lasagna^A hausgemacht** 15,90
*Blattnudeln mit Rinderhackfleisch und Bolognese-Sauce.
Leaf pasta with minced beef and Bolognese sauce.*
- 26 Maccheroncini alla Romana^P** 17,90
*Kurze nudeln mit Rindfleisch und Aubergine in Tomatensauce.
Short noodles with beef and eggplant in tomato sauce.*
- 30 Risotto al Profumo di Mare^A** 18,90
*Reis mit Scampi, Zucchini, Cherrytomaten und Weisswein in eigener Sauce.
Rice with scampi, zucchini, cherry tomatoes and white wine in its own sauce.*

Carne / Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert

- 70 Petto di Pollo con Funghi Trifolato** ^{A,G} **24,90**
Hähnchenbrust mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln
dazu gebratenes Tagesgemüse und Kartoffeln.
Chicken breast with fried mushrooms, onions
fried vegetables of the day and potatoes.
- 71 Petto di Pollo il Sapore** ^{A,G} **24,90**
gebratene Hähnchenbrust mit Gorgonzolacremesauce
dazu gebratenes Tagesgemüse und Kartoffeln.
Fried chicken breast with gorgonzola cream sauce
with fried vegetables of the day and potatoes.
- 73 Saltimbocca alla Romana** ^{A,G} **27,90**
Kalbsmedaillons mit Rinderschinken in Salbei-Cremesauce
dazu gebratenes Tagesgemüse und Kartoffeln.
Veal medallions with beef ham in a sage cream sauce.
with fried vegetables of the day and potatoes.
- 74 Costoletta di Agnello** ^{A,G} **26,90**
Lammkotelett, gebraten mit Cherrytomaten, Knoblauch und frische Kräuter .
dazu gebratenes Tagesgemüse und Kartoffeln.
Lamb chop, fried with cherry tomatoes, garlic and fresh herbs.
with fried vegetables of the day and potatoes.
- 75 Arg. Entrecote** ^{A,G} **27,90**
Gegrillt mit arg. Kräuter dazu gebratenes Tagesgemüse und Kartoffeln.
Grilled with argentinian herbs with fried vegetables of the day and potatoes.

Pesce / Fischgerichte

- 76 Scampi alla Siciliana** ^B **28,90**
Großgarnelen in Knoblauch, Cherrytomaten und frische Kräuter gebraten
dazu frisches Gemüse und Kartoffeln.
King prawns (5 pcs.) sautéed in garlic, cherry tomatoes, and fresh herbs
served with fresh vegetables and potatoes.
- 77 Filetto di salmone** ^{B,G} **27,90**
Lachsfilet gebraten in Weisswein-Hummer-Sauce dazu Kartoffeln und Gemüse.
Salmon fillet fried in whitevine lobster sauce with potatoes and fresh vegetables.
- 78 Grigliata di Pesce** ^B **32,90**
Gemischte Fisch Grillplatte, gebraten mit Knoblauch, Cherrytomaten und frische Kräuter
dazu Kartoffeln und frisches Gemüse.
Mixed fish grill, roasted with garlic, cherry tomatoes, and fresh herbs
served with potatoes and fresh vegetables.
- 79 Filetto di Orata** ^{B,G} **26,90**
Doradenfilet gebraten in Chardonnay Weissweinsauce dazu Kartoffeln und Gemüse.
Sea bream fillet fried in Chardonnay whitevine sauce with potatoes and fresh vegetables.

Steinofen Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomtensauce und Mozzarella serviert
All pizzas are served with tomato sauce and mozzarella

40 Pizza Margherita ^{A,G}	11,90
41 Pizza Napoli ^{A,D} <i>mit Sardellen, Karpfen, Knoblauch und Oregano / with anchovies, capers, garlic and oregano</i>	15,90
42 Pizza Funghi ^{A,G} <i>mit frischen Champignons / with fresh mushrooms</i>	14,90
43 Pizza Salami ^{A,G} speziato <i>mit Rindersalami - pikant/ with beef salami-spicey</i>	15,90
44 Pizza di Bufala ^{A,G} <i>mit Büffelmozzarella / with buffalo mozzarella</i>	17,90
46 Pizza Mista ^{A,G} <i>mit Salami, Artischocken, Oliven, Champignons und Peperoni with salami, artichokes, olives, mushrooms and chili peppers</i>	16,90
47 Pizza Bresaola ^{A,G} <i>mit luftgetrockneten Rinderschinken, Rucola und Parmesan with air-dried beef ham, rocket and Parmesan</i>	16,90
49 Pizza Tonno ^{A,D,G} <i>mit Thunfisch und Zwiebeln / with tuna and onions</i>	15,90
50 Pizza Scampi ^{A,D,G} <i>mit Garnelen, Knoblauch und Cherrytomaten with shrimps, garlic and cherry tomatoes</i>	17,90
51 Pizza Quattro Formaggi ^{A,G} <i>mit Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Schafskäse with mozzarella, gorgonzola, parmesan and sheep cheese</i>	15,90
53 Pizza Prosciutto e Funghi ^{A,G} <i>mit Mozzarella, Champignons und Putenschinken / with mozzarella, mushrooms and turkey ham</i>	15,90

Dolci / Dessert

60 Tiramisu ^{1,G} mit Schokosauce	8,90
61 Pannacotta ^G mit Erdbeersauce	8,90
62 Eis Tartufo ^G mit Schokosauce	8,90
63 Schoko-Soufflé ^G mit Vanilieneis	9,90
64 Cassata Siciliana ^{C,G} mit Erdbeersauce	9,90



Offene Weine

BIANCO - Weisswein

Pinot Grigio trocken	0,2l	6,90
Grillo trocken, ausdrucksstark	0,2l	7,90
Regaleali trocken	0,2l	8,90
Frizzantino Perlwein, lieblich	0,2l	6,90

ROSSO - Rotwein

Primitivo halbtrocken	0,2l	7,90
Primitivo di Manduria	0,2l	8,90
Riserva , trocken		
Nero D'Avola	0,2l	6,90
Trocken, von der sizilianischen Sonne verwöhnt		
Lambrusco Perlwein, lieblich	0,2l	6,90

ROSE- Roséwein

Rosato trocken	0,2l	6,90
-----------------------	------	------

Weinschorle	0,2l	5,90
--------------------	------	------

Wasser / water

Acqua Panna still	FI 0,25l	3,50
San Pellegrino		3,50
mit Kohlensäure		

Erfrischungsgetränke

	0,2l	0,4l
Cola ^{1,2}	3,20	4,90
Cola Zero ^{1,2,4}	3,20	4,90
Fanta ²	3,20	4,90
Sprite	3,20	4,90
Spezi ^{1,2}	3,20	4,90
Apfelschorle	3,20	4,90
Bitter Lemon ⁸	3,20	4,90
Ginger Ale ²	3,20	4,90
Tonic Water ⁸	3,20	4,90

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Veltins Pilsner	4,50	5,50
Maisel Original	4,50	5,50

Flaschenbiere

Veltins Pilsner 0,0%	0,33l	4,40
Maisel Hefe Alk.frei	0,5l	5,00
Berliner Weisse	0,33l	4,40
mit Waldmeister- oder Himbeersirup		

Soft

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,30	5,50
Orangensaft	3,30	5,50
Kirschnektar	3,30	5,50
Bananensaft	3,30	5,50
Maracujasaft	3,30	5,50

Kaffeespezialitäten und Tee

Kaffee ¹	Tasse	3,50
Espresso ¹	Tasse	3,00
Espresso¹ doppelt	Tasse	4,00
Espresso Macchiato ¹	Tasse	3,50
Cappuccino ¹	Tasse	3,90
Latte Macchiato ¹	Glas	4,50
Heisse Schokolade	Tasse	4,50
Tee verschiedene Sorten	Tasse	3,50

Alkoholische Cocktails

Blue Laguna 9,90

Zitronensaft, Blue Caracao Likör, Wodka

Pina Colada 9,90

Ananassaft, Sahne, Kokossirup, weisser Rum

Mojito 9,90

Weisser Rum, brauner Rohrzucker, frische Limette
frische Minze

Longdinks

Wodka-Lemon 20cl 8,90

Gin-Tonic 20cl 8,90

Bacardi-Cola 20cl 8,90

Batida Kirsch/Orange 20cl 8,90

Whisky-Cola 20cl 8,90

Alkoholfreie Cocktails

Sunset 8,90

Ananassaft, Orangensaft, Grenadinesirup

Coconut Kiss 8,90

Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Solero 8,90

Ananassaft, Maracujasaft, Grenadinesirup

Grappa

Hausmarke 2cl 4,00

Grappa Primitivo 2cl 6,00

Grappa di Brunello 2cl 9,00

Grappa Amarone 2cl 9,00

Liköre & Bitter

Amaretto 2cl 4,00

Sambuca 2cl 4,00

Limoncello 2cl 4,00

Ramazzotti 2cl 4,00

Amaro Averna 2cl 4,00

Amaro del Capo 2cl 4,00

Branca Menta 2cl 4,00

Jägermeister 2cl 4,00

Spirituosen

Jack Daniels Whiskey 2cl 4,00

Johnny Walker 2cl 4,00

Jim Beam 2cl 4,00

Jameson 2cl 4,00

Zacapa Rum 2cl 4,00

Havana Club 7J. Rum 2cl 4,00

Wodka Absolut 2cl 4,00

Sierra Tequila Silver 2cl 4,00

Allergene:

- A enthält glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, usw.)
- B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C enthält Eier oder Eiерzeugnisse
- D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch oder Milcherzeugnisse
- H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnis
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N enthält Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
- O enthält klare Brühe
- P enthält Bratensauce

- 1) koffeinhaltig,
- 2) mit Farbstoff,
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) Säuerungsmittel,
- 5) mit Konservierungsstoffen,
- 6) mit Süßstoff
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) chininhaltig
- 9) Stabilisatoren
- 10) geschwärzt

*aus Formteilen zusammengepresst

Unsere Pasta Fresca



Tagliolini al Tartufo

Mit frischem Trüffel in Buttercremesauce 24,90



Ravioloni gefüllt mit Steinpilzen

Auf einer Buttercremesauce und Walnüsse 19,90



Kartoffelgnocchi gefüllt mit Ziegenkäse & Trüffel

In leichter Trüffelcremesauce 18,90



Handgemachte Tortellacci gefüllt mit Ricotta & Spinat

In einer feinen Aurorasauce 20,90



Tagliatelle al Nero di Seppia

*Mit frischem Thunfisch in einer leichten
Weißweinsauce, Kapern und Kirschtomaten 18,90*



Handgemachte Rote-Beete-Teig Triangoloni gefüllt mit Ziegenkäse & Honig

*In karamellisierter Orangencreme, sanft mit Rotwein
verfeinert 21,90*



Buon Appetito!

Empfehlungen des Chefkochs

Chef's recommendations



Kartofelcremesuppe
mit Croutons und Trüffelöl

9,90

Lachstartar
mit Avocado, frische Tomaten und Kapern

17,90

Paccheri
mit Seeteufel und Zucchini in Hummersauce

17,90

frische Tagliolini Tartufo
mit frischem Trüffel in Buttercremesauce

23,90

Risotto
mit Safarancrème und Scampetti

18,90

Arg. Rumpsteak
in grüner Pfeffersauce

24,90

Dorade Royal *gegrillt*
mit Aglio olio Nudeln

24,90

Dessert

Pistazienmousse

8,90

Als Begleitung empfehlen wir

Rotwein *halbtrocken*

Capoccia Maremma Toscana

0,2l 7,90

Mojito - *alkoholischer Cocktail*

8,90

Sunset - *alkoholfreier Cocktail*

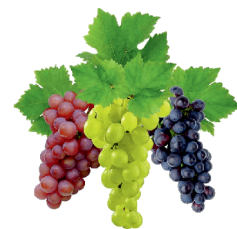
7,90



@TRATTORIA_IL_SAPORE

Das Il Sapore Team wünscht einen guten Appetit!

Weinkarte - Rotweine



Nero D'Avola

Seine enorm fruchtigen Aromen offenbaren sich sofort und erinnern an Waldheidelbeeren, Cassis, Walderdbeeren und süße Kirschen, würzige Pflaumen und über allem ein Hauch von Bitterschokolade und appetitlichen Gewürzen.

Fl. 75cl 25,90



NERO D'AVOLA SICILIA DOC

PAOLINI

Duftet nach reifen Früchten, Am Gaumen offenbaren sich zarte Röstaromen mit seidiger Struktur.

Fl. 75cl 27,90



Alto Bello Primitivo

Dieser dunkle, fruchtige italienische Rotwein hat ein Bouquet von Kirschen mit einem Hauch von gekochten Pflaumen und Rosinen. Er ist ein idealer Begleiter zu Wildbret, dunklem Fleisch und hartem Käse

Fl. 75cl 26,90



Chianti Classico

Ein edler Chianti Classico – kräftig, ausgewogen und voller toskanischer Seele. Perfekt zu guten Gesprächen und feinen Speisen. Trocken

Fl. 75cl 29,90



Uno Primitivo di Mandura

Intensiver Rotwein mit fruchtigen Noten. Passt perfekt zu rotem Fleisch und Käse. Ist Vollmundig und ausgewogen mit samtigen Abgang

Fl. 75cl 33,90



Pescaja Barbera D'asti

Piemont, Berühmte Anbauregion, Heimat der Barbera-Traube
Höchste italienische Qualitätsstufe
Kirschrot, intensive Aromen: Rote Früchte, Gewürze, Vanille
Elegant, vollmundig, samtig: Lang anhaltender Geschmack
Perfekter Begleiter: Pasta, Fleisch, Käse, mediterrane Küche

Fl. 75cl 38,90



Castel Giocondo Brunello di Montalcino

Mit Aromen von Heidelbeeren, Pflaumen, Mon-Cherie, Weihrauch, Mokka, Tabak, Unterholz, Oliven, Thymian, Pfeffer, Kardamom und Veilchen. Am Gaumen druckvolle Eleganz, fleischig, viel Saft, dichte Frucht, feinwürzig, vielschichtig, dichter samtener Tanninmantel.

Fl. 75cl 85,90



Masi Costasera Amarone Classico

Der Amarone "Costasera" besticht durch intensive, fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Samtige Tannine und eine gute Struktur runden das Geschmackserlebnis ab.

Fl. 75cl 89,90



Pinot Grigio delle Venezie

Ist gelb mit grünlichen Reflexen, hat blumigen Duft, der an Akazienblüten erinnert, mit einem Hauch von Birne. Schmeckt frisch, intensiv und mit ausgezeichneter Harmonie

Fl. 75cl 26,90



PINOT GRIGIO COLLIO DOC

Livon

Ist gelb mit grünlichen Reflexen, hat blumigen Duft, der an Akazienblüten erinnert, mit einem Hauch von Birne. Schmeckt frisch, intensiv und mit ausgezeichneter Harmonie

Fl. 75cl 33,90



Regaliali Bianco

Sizilia

Mit ganz zarter Säure. Strohgelbe Farbe, die Aromen delikat und fruchtig, mit leichten Noten nach Apfel, geschnittener Zitrone und Banane. Angenehmer, sauberer Geschmack, der mit saftigen Zitrustönen und einem Hauch junger Mango ausklingt

Fl. 75cl 33,90



GRILLO SICILIA DOC

Die blumigen Düfte vor allem Jasmin und weiße Blüten treffen auf intensive exotische Suggestionen und erzeugen ein Bouquet, das so reichhaltig wie anregend ist.

Fl. 75cl 26,90.



„COLLEVENTO 921“ CHARDONNAY IGT

ANTONUTTI

Strohgelbe Farbe mit einem ansprechend fruchtigen Bouquet nach gelber Frucht, Wiesenblüten und einem Hauch Zitrus. Frischer Geschmack mit Anklängen von Apfel, Akazie und Honig.

Fl. 75cl 27,90



Santa Sofia Lugana

Der Wein zeichnet sich durch eine intensive Strohfarbe aus, ist von relativer Intensität und grünlich-glänzend Reflexionen. Die blumige Noten, gepägt durch den frischen Obstgeschmack, ausgereift, eine Note von gelber Pfirsich und tropische Früchten.

Fl. 75cl 34,90



„I FRATI“ LUGANA DOC

Ca' Die Frati

Rebsorte: 100% Turbiana

Im Glas funkelt der Lugana unblassem Strohgelb. Das Bouquet vereint Aromen von Birnen und Äpfeln mit Wildkräutern. Am Gaumen trocken, dennoch saftig und harmonisch.

Fl. 75cl 39,90



Five Roses - Il Primo Rosato

Ein edler Five Roses - harmonisch, fruchtig und mit einem Hauch mediterraner Sonne. Perfekt für besondere Momente. Trocken

Fl. 75cl 27,90



Rosa dei Frati Cà dei Frati Lugana

Er duftet nach hellroten, knackigen Kirschen und wilden Kräutern. Wunderbar trocken, saftig, sehr harmonisch, ganz ohne verspielte süße Frucht, mild in der Säure und mit leichtem Schmelz.

Fl. 75cl 35,90



Valdo Marca Oro Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Trocken

Aromen wie Wilder Apfel, Akazienblüten, Honig, Gelber Apfel

Fl. 75cl 29,90

