


*Trattoria - Pizzeria il Forno*


*Speisenkarte Sommer 2023*

*il forno*  
TRATTORIA PIZZERIA

## Antipasti / Vorspeisen / Starters

<b>Bruschette di pane casareccio con concassè di pomodori</b> <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée (3 Stück)</i> <i>Crispy bread with crushed tomatoes</i>		14
<b>Burrata con pomodorini multi colore</b> <i>Burrata mit bunten Tomaten</i> <i>Burrata cheese served with colored tomatoes</i>		22
<b>Midollo gratinato con focaccia</b> <i>Gratiniertes Markbein mit Focaccia</i> <i>Gratinated marrowbone served with Focaccia</i>		18
<b>Tartar di manzo con olio di oliva, scalogno, capperi, cetriolini marinati, focaccia</b> <i>Rindstatar mit Olivenöl, Schalotten, Kapern, Essiggurken, Focaccia</i> <i>Beef tartar with olive oil, onions, capers and gherkins served with Focaccia</i>		24/36
<b>Vitello tonnato con capperi</b> <i>Kalbsbraten dünn aufgeschnitten, Thunfischsauce und Kapern</i> <i>Thinly sliced veal with tuna sauce and capers</i>		24/36
<b>Carne salada</b> <i>Marinierte Rindshuft dünn aufgeschnitten auf Rucola</i> <i>Thinly sliced marinated beef on rocket salad</i>		24
<b>Insalata iceberg, salmone affumicato, cetrioli, mandorle, aneto, salsa allo jogurt</b> <i>Eisbergsalat mit Rauchlachs, Gurken, Mandeln, Dill an Yoghurtdressing</i> <i>Iceberg lettuce with smoked salmon, cucumber, almond, dill with yoghurt dressing</i>		22/32
<b>Insalata verde o mista</b> <i>Grüner oder gemischter Salat</i> <i>Green lettuce or mixed Salad</i>		10/12.5

## Zuppe / Suppen / Soups



<b>Zuppa di pomodoro</b> <i>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum</i> <i>Tomato soup with fresh basil</i>		12
<b>Zuppa del giorno</b> <i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>		12

Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.  
*Dear guests, information on ingredients that may trigger allergies or other adverse reactions, please contact our service staff.*

## **Pasta fatta a casa hausgemacht, homemade**

- Ravioli di ricotta e spinaci con burro pomodorini e pinoli**  28  
*Ricotta-Spinatravioli mit Tomaten, Pinienkernen und Butter*  
*Homemade spinach ravioli with tomato, pinenuts and butter*
- Gnocchi fatti in casa alla sorrentina**  28  
*Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum*  
*Homemade potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil*
- Lasagne alla bolognese fatte in casa** 26  
*Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Parmesan gratiniert*  
*Homemade lasagne with bolognese sauce, gratinated with parmesan*
- Tagliolini al sugo d'arrosto** 28  
*Hausgemachte feine Nudeln "Arosta"*  
*Homemade pasta with flavorful gravy*
- Spaghetti con mozzarella di bufala, pomodori confit, rucola, olio al limone**  28  
*Spaghetti mit Büffelmozzarella, confierten Tomaten, Rucola und Zitronenolivenöl*  
*Spaghetti with buffalo mozzarella, confit tomatoes, rocket salad and lime-olive oil*
- Spaghetti cacio e pepe** 24  
*Spaghetti an Pecorinosauce und Pfeffer*  
*Spaghetti with Pecorino sauce and pepper*
- Tagliatelle nere fatte in casa con pesto e gamberoni** 38  
*Hausgemachte schwarze Nudeln mit Pesto und Crevetten*  
*Homemade black pasta with Pesto and prawns*
- Cappelletti al brasato di manzo** 36  
*Capelletti gefüllt mit Rindschmorbraten*  
*Capelletti stuffed with stewed beef*

## **Risotti / Risotto**

- Risotto al vino bianco con funghi porcini**  34  
*Weissweinrisotto mit Steinpilzen*  
*White wine risotto with porcini mushrooms*
- Risotto alla marinara** 38  
*Risotto mit verschiedenen Muscheln und Crevetten*  
*Risotto with various mussels and prawns*
- Risotto all'ortolana (pomodoro e pesto)**  28  
*Tomaten-Pesto Risotto*  
*Tomatoe-pesto risotto*

# **Secondi piatti di carne e pesce**

## **Fisch- und Fleischgerichte**

### **Meat- and fish dishes**

<b>Medaglione di tonno scottato, caponata, pistacchi e risotto al vino bianco</b>	<b>42</b>
<i>Thunfischsteak gebraten, Caponata, Pistazien, Weissweinsrisotto</i>	
<i>Pan seared tuna with caponata vegetables, pistachio and white wine risotto</i>	
<b>Orecchia d'elefante con spaghetti al pomodoro e rucola</b>	<b>52</b>
<i>“Wienschnitzel Milanaise” mit Tomatenspaghetti und Rucola</i>	
<i>Veal escalope “vienna style” with tomato spaghetti and rocket salad</i>	
<b>Galletto alla Diavola con patate al rosmarino e spinaci</b>	<b>44</b>
<i>Teufelskücken mit Rosmarinbratkartoffeln und Spinat</i>	
<i>Spicy baby chicken with roasted rosemary potatoes and spinach</i>	
<b>Saltimbocca alla romana con tagliolini e verdure</b>	<b>42</b>
<i>Saltimbocca Romana mit Nudeln und Gemüse</i>	
<i>Veal saltimbocca Romana-style with noodles and vegetables</i>	
<b>Fegato di vitello alla veneziana con Rösti di patate</b>	<b>39</b>
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti</i>	
<i>Pan seared veal liver with onions and Alpine herbs, Rösti</i>	
<b>Bistecca di manzo con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.)</b>	<b>52</b>
<i>Entrecote mit Rucola und Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Sirloin Steak from Swiss beef on rocket salad, parmesan and rosemary potatoes</i>	
<b>Anatra alle ciliegie e purè di patate</b>	<b>52</b>
<i>Brust und Keule von der Ente an Kirschensauce und Kartoffelstock</i>	
<i>Duck breast and leg with cherrysauce and mashed potatoes</i>	

Fuer eine vegane Zubereitung Ihrer Speisen fragen Sie bitte den Servicemitarbeiter. Einzelne Gerichte können wir auch vegan kochen.

*For vegan dishes please consult with our service staff, individual dishes can be prepared vegan style*

# Per i bambini / Für unsere Kleinen / For the kids

bis 12 Jahren

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken. Nach Lust und Laune wählen können. Gerne servieren wir ausgewählte Gerichte von der grossen Karte.

<b>Gnocchi fatti in casa alla sorrentina</b> <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum</i> <i>Homemade potatoe gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil</i>		18
<b>Cappelletti al brasato di manzo</b> <i>Cappelletti gefüllt mit Rindschmorbraten (6 Stück)</i> <i>Cappelletti stuffed with stewed beef and gravy</i>		26
<b>Saltimbocca alla romana con tagliolini e verdure</b> <i>Saltimbocca Romana mit Nudeln und Gemüse</i> <i>Veal saltimbocca Romana-style with noodles and vegetables</i>		28
<b>Spaghetti alla bolognese</b> <i>Spaghetti mit Hackfleischsauce</i> <i>Spaghetti with minced beef sauce</i>		16
<b>Rigatoni al pomodoro</b> <i>Rigatoni mit Tomatensauce</i> <i>Rigatoni with tomato sauce</i>		14
<b>Pepite di pollo (fatte in casa) con patatine</b> <i>Poulet-Stückli paniert (hausgemacht) mit Pommes Frites</i> <i>Homemade chicken nuggets with french fries</i>		18
<b>Pizza topolino (Margherita)</b> + Prosciutto   Schinken   Ham + Salami dolce   Milde Salami   mild salami + Funghi   Pilze   Mushrooms		15 + 4 + 4 + 2
<b>Porzione di patatine fritte</b> <i>Portion Pommes Frites</i> <i>Portion of french fries</i>		8

## Dessert e Gelati

<b>Tiramisù tradizionale (unsere Spezialität)</b>	14
<i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	
<i>Homemade Tiramisù</i>	
<b>Panna cotta con vaniglia fresca e salsa ai frutti di bosco</b>	12
<i>Panna cotta mit frischer Vanillie und Waldbeersauce</i>	
<i>Panna cotta with fresh vailla and mixed berry sauce</i>	
<b>Torta caprese fatta in casa (senza farina)</b>	12
<i>Hausgemachter Schokoladen-Mandelkuchen (ohne Mehl)</i>	
<i>Homemade chocolate-almond cake (without flour)</i>	
<b>Cheesecake fatta in casa con fragole</b>	14
<i>Hausgemachter Käsekuchen mit frischen Erdbeeren</i>	
<i>Homemade cheesecake with fresh strawberries</i>	
<b>Insalata di fragole e ananas con sorbetto al limone</b>	14
<i>Erdbeer-Ananassalat mit Zitronensorbet</i>	
<i>Strawberry-pineapple salad with lemon sherbet</i>	
<b>Affogato al caffè “il Forno”</b>	9.5
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i>	
<i>Espresso with vanilla ice cream</i>	
<b>Sorbetto al limone con prosecco</b>	13.5
<i>Zitronensorbet mit Prosecco</i>	
<i>Lemon sherbet with Prosecco</i>	
<b>Coppa Danimarca / Coup Denmark</b>	11.5
<b>Eiscaffé / Café glace</b>	11.5

**Il nostro gelato artigianale, squisitamente cremoso...**  
Unsere typischen italienischen Glacé sind leicht und bekömmlich ...  
*Our typical Italian ice cream are light and easily digestible...*

## Caffé & Liquori

Als krönender Abschluss servieren wir Ihnen gerne einen aromatischen, italienischen Caffé und fragen Sie einfach ihren Servicemitarbeiter nach unserer auserlesenen Spirituosen- und Grappaauswahl.







