

Trattoria - Pizzeria il Forno

Speisekarte Herbst 2023

il forno
TRATTORIA PIZZERIA

Herbstgerichte / Seasonal dishes

Carpaccio di cervo, rucola, grana e tartufo nero <i>Hirschcarpaccio, Rucola, Parmesan mit schwarzem Trüffel</i> <i>Deer carpaccio, rocket salad, parmesan and black truffle</i>	26
Insalata formentina con uovo e speck <i>Nüsslisalat mit Ei und Speck</i> <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon</i>	16
Zuppa di funghi misti e crostini <i>Pilzcremesuppe mit Croûtons</i> <i>Mushroomcreamsoup with croûtons</i>	 14
Tagliolini fatti in casa con ragù di cinghiale <i>Hausgemachte feine Nudeln mit Wildschwein Bolognese</i> <i>Homemade fine noodles with wild boar bolognese</i>	30
Ravioli di zucca fatti in casa al burro, salvia e speck <i>Hausgemachte Kürbistravioli an Salbeibutter und Speck</i> <i>Homemade pumpkin ravioli with sage, butter and bacon</i>	32
Risotto al vino bianco con funghi <i>Weissweinrisotto mit Pilzen</i> <i>White wine risotto with mushrooms</i>	 34
Spezzatino di capriolo con funghi e spätzli <i>Rehgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Spätzli</i> <i>Sliced venison with fresh mushrooms and spaetzli</i>	54
Ossobuco di cervo con risotto ai funghi <i>Hirsch Ossobuco mit Pilzrisotto</i> <i>Braised Ossobuco of deer with mushroom risotto</i>	48
Salmí di cervo, polenta, cavolo rosso e ribes <i>Hirschpfeffer mit Polenta, Rotkraut und Preiselbeeren</i> <i>Deer "goulash" with polenta, red cabbage and cranberries</i>	48
Anatra alle ciliegie con purè di patate <i>Brust und Keule von der Ente an Kirschsauce und Kartoffelstock</i> <i>Duck breast and leg with cherrysauce and mashed potatoes</i>	52

Herbst Dessert

Ciliegie alla grappa con gelato alla vaniglia e panna <i>Grappakirschen mit Vanilleglacé und Rahm</i> <i>Grappa cherries with vanilla ice cream and cream</i>	14
--	----

Antipasti / Vorspeisen / Starters

Bruschette di pane casareccio con concassè di pomodori <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée (3 Stück)</i> <i>Crispy bread with tomato concasse</i>		14
Burrata con pomodorini multi colore <i>Burrata mit bunten Tomaten</i> <i>Burrata cheese served with colored tomatoes</i>		22
Midollo gratinato con focaccia fatta in casa <i>Gratiniertes Markbein mit hausgemachten Focaccia</i> <i>Gratinated marrowbone served with homemade Focaccia</i>		18
Tartar di manzo con olio di oliva, scalogno, capperi, cetriolini marinati, focaccia <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
Vitello tonnato con capperi <i>Kalbsbraten dünn aufgeschnitten, Thunfischsauce und Kapern</i> <i>Thinly sliced veal with tuna sauce and capers</i>		24/36
Carpaccio di cervo, rucola, grana e tartufo nero <i>Hirschcarpaccio, Rucola, Parmesan mit schwarzem Trüffel</i> <i>Deer carpaccio, rocket salad, parmesan and black truffle</i>		26
Insalata formentina - uovo - speck <i>Nüsslisalat - Ei - Speck</i> <i>Lamb`s lettuce - egg - bacon</i>		16
Insalata verde o mista <i>Grüner oder gemischter Salat</i> <i>Green lettuce or mixed Salad</i>		10/12.5


Zuppe / Suppen / Soups

Zuppa di pomodoro con basilico fresco <i>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum</i> <i>Tomato soup with fresh basil</i>		12
Zuppa di funghi misti e crostini <i>Pilzcremesuppe mit Croûtons</i> <i>Mushroomcreamsoup with croûtons</i>		14


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 in casa, hausgemachte Pasta, homemade pasta

Ravioli di zucca fatti in casa al burro, salvia e speck <i>Hausgemachte Kürbisravioli an Salbeibutter und Speck</i> <i>Homemade pumpkin ravioli with sage, butter and bacon</i>	32
Lasagne alla bolognese fatte in casa <i>Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Parmesan gratiniert</i> <i>Homemade lasagne with bolognese sauce, gratinated with parmesan</i>	26
Tagliolini fatti in casa al sugo d'arrosto di vitello e tartufo <i>Hausgemachte feine Nudeln an Kalbsbratensauce und Trüffel</i> <i>Homemade fine noodles with veal roast sauce and truffle</i>	30
Tagliolini fatti in casa con ragù di cinghiale <i>Hausgemachte feine Nudeln mit Wildschwein Bolognese</i> <i>Homemade fine noodles with wild boar bolognese</i>	30
Spaghetti cacio e pepe <i>Spaghetti an Pecorinosauce und Pfeffer</i> <i>Spaghetti with Pecorino sauce and pepper</i>	 24
Cappelletti al brasato di manzo <i>Capelletti gefüllt mit Rindschmorbraten</i> <i>Capelletti stuffed with stewed beef</i>	36

Risotti / Risotto

Risotto al vino bianco con funghi <i>Weissweinrisotto mit Pilzen</i> <i>White wine risotto with mushrooms</i>	 34
Risotto al nero di seppia e gamberoni <i>Schwarzer Risotto mit Crevetten</i> <i>Black squid Risotto with prawns</i>	38

Secondi piatti di carne e pesce

Fisch- und Fleischgerichte

Meat- and fish dishes




Medaglione di tonno scottato, caponata, pistacchi e risotto al vino bianco	42
<i>Thunfischsteak gebraten, Caponata, Pistazien, Weissweinsrisotto</i>	
<i>Pan seared tuna with caponata vegetables, pistachio and white wine risotto</i>	
Galletto alla Diavola con patate al rosmarino e spinaci	44
<i>Teufelskücken mit Rosmarinbratkartoffeln und Spinat</i>	
<i>Spicy baby chicken with roasted rosemary potatoes and spinach</i>	
Saltimbocca alla romana con tagliolini e verdure	42
<i>Saltimbocca Romana mit Nudeln und Gemüse</i>	
<i>Veal saltimbocca Romana-style with noodles and vegetables</i>	
Bistecca di manzo con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.)	52
<i>Entrecôte mit Rucola und Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Beef steak with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes</i>	
Spezzatino di capriolo con funghi e spätzli	54
<i>Rehgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Spätzli</i>	
<i>Sliced venison with fresh mushrooms and spaetzli</i>	
Ossobuco di cervo con risotto ai funghi	48
<i>Hirsch Ossobuco mit Pilzrisotto</i>	
<i>Braised Ossobuco of deer with mushroom risotto</i>	
Salmí di cervo, polenta, cavolo rosso e ribes	48
<i>Hirschpfeffer mit Polenta, Rotkraut und Preiselbeeren</i>	
<i>Deer stew with polenta, red cabbage and cranberries</i>	
Anatra alle ciliegie con purè di patate	52
<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.

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

Dessert e Gelati

Bavarese alle castagne con salsa all'amaretto <i>Kastanienmousse mit Amarettosauce</i> <i>Chestnut mousse with amaretto sauce</i>	12
Torta di mele con gelato alla vaniglia <i>Apfelkuchen mit Vanilleglacé</i> <i>Apple tarte with vanilla ice cream</i>	14
Ciliegie alla grappa con gelato alla vaniglia e panna <i>Grappakirschen mit Vanilleglacé und Rahm</i> <i>Grappa cherries with vanilla ice cream and cream</i>	14
Tiramisù tradizionale (unsere Spezialität) <i>Hausgemachtes Tiramisù</i> <i>Homemade Tiramisù</i>	14
Torta caprese fatta in casa (senza farina) <i>Hausgemachter Schokoladen-Mandelkuchen (ohne Mehl)</i> <i>Homemade chocolate-almond cake (without flour)</i>	12
Affogato al caffè "il Forno" <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i> <i>Espresso with vanilla ice cream</i>	9.5
Sorbetto al limone con prosecco <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sherbet with Prosecco</i>	13.5
Coppa Danimarca / Coup Denmark	11.5
Eiscaffé / Café glace	11.5
Il nostro gelato artigianale, squisitamente cremoso... <i>Unsere typischen italienischen Glacé sind leicht und bekömmlich ...</i> <i>Our typical Italian ice cream are light and easily digestible...</i>	

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.