

Grotto / Taverna / Trattoria

Montag / Freitag / Sonntag

Serate Italianità 18.00 – 22.00 Uhr

ANTIPASTI

grande

Bruschetta ai pomodori

Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

piccola

9

Antipasto misto

Parmaschinken, Melone, Calamares, Gamberetti, Jardiniere

15

26

Carpaccio di manzo

Rindfleischcarpaccio, Parmesan, Olivenöl

20

26

MINESTRE

Pappa al pomodoro

Tomatensuppe

8

13

Minestra al vino bianco Merlot

Weissweincrèmesuppe "Merlot"

9

14

INSALATE

Verde

Grüner Blattsalat

7

9

Mista

Gemischter Salat

8

11

Marktsalat

Lattichsalat, Frühlingszwiebeln, weisser Chicorée, Radieschen, Apfel, Kräuter, Zitrus-Vinaigrette

14

19

Caprese

Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

10

16

PASTA

Rigatoni – all'uovo, fatti in casa / Tagliatelle – all'uovo, fatte in casa

Spaghetti – Barilla / Penne – Barilla (Spaghetti und Penne auch Glutenfrei erhältlich)

Carbonara

Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano

18

23

Abruzzese

Kalbfleisch, Cherry Tomaten, Rosmarin, Olivenöl

23

28

Bolognese

Tomaten, Rindfleisch

17

22

Sciué Sciué « Specialità della casa

Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Rahm und frischer Basilikum

18

23

Sugo Frapolli

Tomaten, Basilikum

15

20

Salmone

Rauchlachs, Dill, Rahm

23

28

Aglio, olio e peperoncino

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini

15

20

Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini

20

26

«momenti di passione...»



FRAPOLLI

HOTEL

RESTAURANTS

CATERING

Zürcherstrasse 72
CH-8953 Dietikon-Zürich
Telefon +41 (0)44 745 41 41
Fax +41 (0)44 745 44 88
www.sommerau-ticino.ch

SWISS 
QUALITY HOTELS®
INTERNATIONAL



RESTAURANTS

«momenti di
passione...»



FRAPOLLI
HOTEL
RESTAURANTS
CATERING

Zürcherstrasse 72
CH-8953 Dietikon-Zürich
Telefon +41 (0)44 745 41 41
Fax +41 (0)44 745 44 88
www.sommerau-ticino.ch

PIZZE

Den Teig für unsere Pizze stellen wir selbst her, klassisch italienisch mit Tomatensauce und Mozzarella.

Margherita

Basilikum, Oregano

12 17

Prosciutto

Vorderschinken, Oregano

17 22

Sommerau-Ticino

Rohschinken, Cherrytomaten, Rucicola, Oregano

17 22

Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Oregano

17 22

Diavola

Salami picante, Peperoncini, Organo

17 22

Gorgonzola

Gorgonzola, Oregano

17 22

Quattro formaggi

Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano

19 24

Calzone

Vorderschinken, Pilze, Freilandei, Oregano

22

RISOTTI

Funghi porcini

Steinpilze

20 25

VEGETARIANI

Verdure al forno con mozzarella di bufala

Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl

23 28

CARNE/PESCE - FLEISCH/FISCH

«FRAPOLLI» Cordon bleu 180 g

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken & Käsemischung

35

Scaloppine di maiale ai funghi

Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce/ Marktgemüse

25 30

Piatto Filetto di pesce persico frittato/

Eglifilet gebacken im Teig, Sauce Tartare

32 37

Contorni/Beilagen

Pommes frites, Reis, Nudeln, Spaghetti sugo Frapolli, Risotto Milanese/Parmesan inbegriffen

PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Gusti der tessiner/ italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können. Zum Pauschalen Preis von CHF 9.50

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.



RESTAURANTS