

Grotto / Taverna / Trattoria

Abendkarte 88 Jahre SOMMERAU & FRAPOLLI

Serate Ticinesi 18.00 – 22.00 Uhr

ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodori

Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

Antipasto misto

Parmaschinken, Melone, Calamares, Gamberetti, grilliertes Gemüse

MINESTRE

Crema di pomodoro alla Nonna Teofila

Frapolli's Original Tomatensuppe

Minestra al vino bianco Merlot

Weissweincremesuppe mit Merlot del Ticino

INSALATE

Verde

Grüne Blattsalate

Mista

Knackig-frische gemischte Salate

Insalata Mercato / Marktsalat

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

PASTA **Rigatoni (Maccheroni grandi) e Tagliatelle - all'uovo, fatt'in casa (hausgemacht) Spaghetti / Penne**
Wählen Sie Ihre Pasta & Sauce
 «Spaghetti und Penne auch glutenfrei möglich»

Carbonara

Speck, Eigelb, Rahm, Grana Padano Käse

Abruzzese

Kalbfleischstreifen, Cherry Tomaten, Rosmarin, Olivenöl

Bolognese

Bestes Rindfleisch, Tomatensauce

Sciué Sciué «Specialità della casa»

Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Rahm und frischer Basilikum

Sugo Frapolli

Frische Tomaten, Basilikum - nach Nonna's Rezept

Salmone

Rauchlachsstreifen, Dillkräuter, Rahm

Aglio, olio e peperoncino

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini - rassig, pikant

Gamberoni

Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini

RISOTTO

Ai Funghi porcini

Sämiger Safranrisotto mit Steinpilzen, Gartenkräuter

piccola grande

«momenti di passione...»



FRAPOLLI
HOTEL
RESTAURANTS
CATERING

9	
15	26
8	13
9	14
7	9
8	11
14	19
18	23
23	28
17	22
18	23
15	20
23	28
15	20
20	26
20	25

SWISS
QUALITY HOTELS
INTERNATIONAL



alle Preise in CHF / inkl. MWST

WWW.SOMMERAU-TICINO.CH

Grotto / Taverna / Trattoria

Abendkarte 88 Jahre SOMMERAU & FRAPOLLI

Serate Ticinesi 18.00 – 22.00 Uhr

PER I VEGETARIANI / FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Verdure al forno con mozzarella di bufala

Saisongemüse aus dem Ofen, Büffelmozzarella, Kräuter, Olivenöl

PIZZE

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

Margherita

Basilikum, Oregano

Prosciutto

Vorderschinken, Oregano

Sommerau-Ticino

Rohschinken, Cherrytomaten, Ruccola, Oregano

Quattro stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Oregano

Diavola

Scharfe Salami, Peperoncini, Organo

Quattro formaggi

Gorgonzola, Taleggiokäse, Bel Paese, Oregano

Calzone

Vorderschinken, Pilze, Freilandei, Oregano

CARNE/PESCE - FLEISCH/FISCH

«FRAPOLLI» Cordon bleu 180 g

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken & Käsemischung

Cordon bleu di vitello «MASTRO ALDO» 230 g

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Vorderschinken und der speziellen Käsemischung und Marktgemüse

Cordon bleu di vitello «BIRICHINO» 190 g (Lausbube)

Das Original Kalbs-Cordon bleu in smaller Size Version-genauso geschmackvoll, Marktgemüse

SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATA ALLA VIENNESE 160 g

Kalbsschnitzel paniert nach Wiener Art. Beilage nach Wahl

Petto di pollo al limone 150 g

Pouletbrust an leichter Zitronensauce, Marktgemüse

Scaloppine di maiale ai funghi 150 g

Schweinschnitzel an Champignon-Rahmsauce, Marktgemüse

Filetto di pesce persico fritto, salsa Tatar

Eglifilet gebacken im Teig, Sauce Tartare

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 nicht inbegriffen.



piccola grande

«momenti di passione...»



FRAPOLLI
HOTEL
RESTAURANTS
CATERING

23	28
12	17
17	22
17	22
17	22
17	22
17	22
19	24
	22
	33
	45
	40
	36
	30
25	30
32	37

alle Preise in CHF / inkl. MWST

WWW.SOMMERAU-TICINO.CH