






***Trattoria - Pizzeria il Forno***


***Speisekarte Sommer 2022***

*il forno*  
Pizzeria • Ristorante • Bar

## Antipasti / Vorspeisen / Starters Insalate / Salate / Salads

<b>Bruschette di pane casareccio con concassè di pomodori e basilico</b> <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée und Basilikum</i> <i>Crispy bread with tomato concasse and basil</i>		14
<b>Burrata con insalata verdure e pomodorini multi colore</b> <i>Burrata mit Gemüsesalat und bunten Tomaten</i> <i>Burrata cheese served with vegetable salad and mixed tomatoes</i>		22
<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>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 bread</i>		24/36
<b>Des Alpes Salat</b> <i>Insalata con carote, carciofi, pomodorini, olive, uovo e parmigiano</i> <i>Blatssalat mit Rübli, Artischocken, Cherrytomaten, Oliven, Ei und Parmesan</i> <i>Mixed Housesalad - leaves, carrots, artishokes, tomtoes, olives, eggs and parmesan</i>		16.5
<b>Insalata verde</b> <i>Grüner Salat</i> <i>Green lettuce</i>		10
<b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>		12.5

## Zuppe / Suppen / Soups

<b>Zuppa di pomodoro trasparente con quenelle di parmigiano</b> <i>Klare Tomatensuppe mit Parmesanklösschen</i> <i>Clear tomato broth with parmesan dumplings</i>		14
<b>Zuppa del giorno</b> <i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>		12

## Pasta (Hausgemacht)

<b>Ravioli di ricotta-spinaci con burro pomodoro e pinoli</b> <i>Ricotta-Spinatravioli mit Tomaten-Pinienbutter</i> <i>Homemade spinach ravioli with tomato and pine butter</i>		<b>28</b>
<b>Lasagne</b> <i>Hausgemachte Lasagne Des Alpes</i> <i>Homemade lasagne with bolognese sauce, gratinated with parmesan</i>		<b>26</b>
<b>Orecchiette con salsa di pomodoro, salsiccia e broccoli</b> <i>Orecchiette mit Tomatensugo, Salsiccia und geröstetem Broccoli</i> <i>Orecchiette pasta with tomato sugo, Italian sausage and roasted broccoli</i>		<b>32</b>
<b>Spaghetti con mozzarella di bufala, pomodoro confit, rucola, olio al limone</b> <i>Spaghetti mit Büffelmozzarella, confierten Tomaten, Ruccola und Zitronenolivenöl</i> <i>Spaghetti with buffalo mozzarella, tomato confit, rocket salad and lime-olive oil</i>		<b>28</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti mit Speck, Ei und Pecorino</i> <i>Spaghetti with bacon, egg and pecorino</i>		<b>25</b>
<b>Cappelletti di vitello, burro e salvia</b> <i>Capelletti gefüllt mit Kalbfleisch an Salbeibutter</i> <i>Capelletti stuffed with veal meat and served with sage butter</i>		<b>36</b>

**Bitte beachten Sie auch unsere speziellen  
Empfehlungen auf der Schiefertafel**  
**Please see our special offers on the black board**

## Risotti / Risotto

<b>Risotto al vino bianco con finferli</b> <i>Weissweinrisotto mit Eierschwämmli</i> <i>White wine risotto with chanterelles</i>		<b>34</b>
<b>Risotto con rucola, pomodori e gamberoni</b> <i>Rucolarisotto mit Tomaten und gebratenen Black Tiger-Crevetten</i> <i>Rucola risotto with tomatoes and grilled Black Tiger Prawns</i>		<b>38</b>

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.*

Unsere Preise sind CHF, inkl. MwSt.

# **Secondi piatti di carne e pesce**

## **Fisch- und Fleischgerichte**

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

<b>Pesce spada con caponata e risotto al vino bianco</b>	<b>42</b>
<i>Schwertfisch gebraten, Caponata, Weissweinrisotto</i>	
<i>Pan seared swordfish with caponata vegetables and white wine risotto</i>	
<b>Petto di pollo con burro alle erbe e verdure</b>	<b>32</b>
<i>Gebratene Freiland - Pouletbrust, Alpkräuterbutter und Gemüse</i>	
<i>Roasted chicken breast, herbal butter and vegetables</i>	
<b>Paillard di manzo con spinaci, pomodori secchi, cipolle, pinoli, parmigiano e patate al rosmarino</b>	<b>44</b>
<i>Rindspillard mit jungem Spinat, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Pinienkernen</i>	
<i>Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Beef escalope with young spinach, dried tomatoes, pine seeds, parmesan and rosemary potatoes</i>	
<b>Scaloppine al limone con tagliatelle e verdure</b>	<b>44</b>
<i>Kalbsschnitzel an Limonensauce mit Nudeln und Gemüse</i>	
<i>Veal escalope in lemon sauce with noodles and vegetables</i>	
<b>Costata di maiale delle alpi al burro e salvia con verdure e patate al rosmarino</b>	<b>41</b>
<i>Kotelette vom Alpschwein (300gr.) mit Salbeibutter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Alpine pork chop (300gr.) with sage butter, mixed vegetables and rosemary potatoes</i>	
<b>Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti di patate</b>	<b>39</b>
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern, Rösti</i>	
<i>Pan seared Veal liver with onions and Alpine herbs, Rösti</i>	
<b>Tagliata di manzo Black Angus con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.)</b>	<b>48</b>
<i>Rindsentrecôte vom Black Angus mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Sirloin Steak Black Angus with rocket salad, parmesan and rosemary 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*

## Dessert e Gelati

<b>Tiramisù tradizionale (unsere Spezialität)</b> <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>Housemade Tiramisu</i>	14
<b>Panna cotta con salsa ai frutti di bosco</b> <i>Panna cotta mit Waldbeersauce</i> <i>Panna cotta with mixed berry sauce</i>	12
<b>Torta al limone con sorbetto ai lamponi</b> <i>Limonentarte mit Himbeersorbet</i> <i>Lemon pie with raspberry sorbet</i>	14
<b>Semifreddo alla vaniglia con fragole</b> <i>Vanille Halbgefrorenes mit frischen Erdbeeren</i> <i>Iced vanilla mousse with fresh strawberries</i>	14
<b>Torta al cioccolato fatta in casa (senza farina), mirtilli, gelato fior di latte</b> <i>Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl), Cassis, Fior di latte Glacé</i> <i>Homemade chocolate cake (without flour), black berry, Fior di latte ice cream</i>	14
<b>Conchiglia ripiena di Nutella, panna e ananas</b> <i>Mit Nutella gefüllte Pizzateigtasche, Schlagrahm und Ananas</i> <i>Chocolate Pizza with pineapple and whipped cream</i>	14
<b>Affogato al caffè "il Forno"</b> <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i> <i>Espresso with vanilla ice cream</i>	9.5
<b>Sorbetto al limone con prosecco</b> <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sherbet with Prosecco</i>	13.5