



SAPORI

KAFFEE KONDITOREI & PIZZERIA BISTRÒ

Menu



www.saporiarbon.ch

SAPORI



WARME GETRÄNKE

Espresso	4.40
Kaffee	4.40
Espresso ristretto	4.40
Espresso macchiato	4.80
Doppelter Espresso	6.40
Milchkaffee	5.80
Cappuccino	5.80
Latte macchiato	5.80
Latte macchiato Caramel oder Haselnuss	6.20
Kaffee Baileys	8.80
Espresso corretto	6.80
Ovomaltine	5.00
Chai Latte	5.80
Tee	5.80



SAPORI



GETRÄNKE OFFEN

	20cl	30cl	50cl
Wasser mit /ohne Kohlensäure	3.80	4.50	5.50
Coca Cola /Coca Cola Zero	3.80	4.50	5.50
Fanta	3.80	4.50	5.50
Sprite	3.80	4.50	5.50
Möhl Shorley	3.80	4.50	5.50
Rivella Rot / Blau	3.80	4.50	5.50
Orangensaft	3.80	4.50	5.50
Eistee Zitrone oder Pfirsich	3.80	4.50	5.50



SCHÜTZENGARTEN BIER OFFEN

	20cl	30cl	50cl
Schützengarten Lager Hell	3.80	4.50	6.00

BIER IN DER FLASCHE

Weisser Engel Hefeweizenbier	50cl	6.00
Klosterbräu Amberbier	33cl	5.50
Schützengarten Alkoholfrei	33cl	5.50
Möhl Saft vom Fass mit / ohne Alkohol	50cl	5.50



APERITIFS UND DIGESTIFS

	vol%	cl	
Martini Bianco	14.9%	4	6.50
Martini Rosso	15%	4	6.50
Campari	25%	4	6.50
Cynar	16.5%	4	6.50
Limoncello	25%	4	6.50
Amaretto Disaronno	28%	4	6.50
Amaro Montenegro	23%	4	6.50
Appenzeller Alpenbitter	29%	4	6.50
Absolut Vodka	40%	4	9.80
Rum Havana Club 3 Anejo	40%	4	9.80
Whiskey Jack Daniel's Tennessee Old No.7	39%	4	9.80
London Dry Gin Sapphire	40%	4	9.80

SAPORI



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Schweppes Bitter Lemon	20cl	5.00
Schweppes Tonic	20cl	5.00
Crodino	17cl	5.50
San Bitter	20cl	4.80
Chinotto	20cl	5.80
Red Bull	20cl	5.00
Tonico Vibrante		9.50
Martini Alkoholfrei, Schweppes Tonic, Eiskwürfel		
Virgin Mojito		9.50
Limettensaft, Minzblätter, Mojito Sirup, Soda, Eiskwürfel		
Virgin Spritz		9.50
San Bitter, Schweppes Tonic, Eiskwürfel		



APERITIFS

Prosecco	1dc	7.50
Prosecco Solatio Ponte 1948, Glera		
Weisswein Gespritz		8.50
Pinot Grigio, Soda / Citro		
Aperol / Campari Spritz		11.80
Aperol oder Campari, Prosecco, Soda		
Campari Amalfi		11.80
Campari, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Eiskwürfel		
Campari Orange		11.80
Campari, Orangensaft, Eiskwürfel		
Hugo		11.80
Holundersirup, Prosecco, Soda, Minzblätter, Limetten, Eiskwürfel		
Negroni		11.80
Gin, Campari, roter Vermut, Eiskwürfel		
Americano		11.80
Campari, roter Vermut, Soda, Eiskwürfel		
Limoncello Spritz		11.80
Limoncello, Prosecco, Soda, Eiskwürfel		
Lillet Berry		11.80
Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren		



SAPORI

WEINE



SOLATIO PROSECCO **Venetien-Ponte 1948-Glera**

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase frischer Auftakt mit einem Hauch von Würze und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Birne und blumigen Noten.

Glas 1 dl CHF 7.50
Flasche 7,5 dl CHF 46.00



ANTICA VIGNA **Venetien-Salvaterra-Pinot Grigio 100%**

Das sonnige Gemüt spiegelt sich in Farbe und Geschmack wieder. Strohgelb, mit Pfirsichen, Blüten und Birnen in der Nase. Am Gaumen knackige Äpfel, nussige Momente und ein feines Säurebild, das für zugängliche Trinkmomente sorgt.

Glas 1 dl CHF 6.90
Flasche 7,5 dl CHF 45.00



PASSIMENTO BIANCO **Venetien-Fam.pasqua-Sauvignon, Garganega**

Würzig-blumige Nase mit Noten von exotischen Früchten und reifer Zitrusfrucht, insbesondere Bergamotte. Im Gaumen frisch, saftig und lebendig mit sehr gut integrierter Säure und langem Nachhall. Ausschliesslich im Stahltank ausgebaut.

GGlas 1 dl CHF 7.50
Flasche 7,5 dl CHF 46.00



BARDOLINO CHIARETTO DOC **Venetien-Villa Rocca-Rondinella, Molinara**

Trinkreifer Wein aus Molinara, und Rondinella mit moderaten Alkoholgehalt. In der Liason der verschiedenen Rebsorten wurden die positiven Eigenschaften der Cuveepartner herausgearbeitet. Eine angenehme Fruchtigkeit im Abgang weckt Sommergefühle und fordert zum weitertrinken auf.

GGlas 1 dl CHF 7.50
Flasche 7,5 dl CHF 46.00



Grande Emozione **Marken-Le Chiantigiane-50% Montepulciano, 30% Merlot, 20% Sangiovese**

Lange Mazeration der Traubenschalen für 10 bis 12 Tage, Ausbau in Edelstahl. Leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase intensive Noten von reifen Früchten und dunklen Beeren, Anklänge von Schokolade. Am Gaumen trocken und weich, Noten von Sauerkirsche und Veilchen. Harmonisch, ausgewogen und sehr dicht.

GGlas 1 dl CHF 6.90
Flasche 7,5 dl CHF 45.00



Leila **Apulien-Carlo Sani-Primitivo di Manduria**

Eine sehr Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase sehr komplexes Aroma mit Anklängen von reifen Pflaumen, Sauerkirsche und Gewürzen. Am Gaumen warmer, harmonischer Wein mit weichen Tanninen. Traditionelle Vinifikation für zwei Wochen im Stahltank. Reifung für 4-6 Monate in Fässern.

GGlas 1 dl CHF 7.50
Flasche 7,5 dl CHF 46.00

SAPORI



SALATE UND VORSPEISEN

Grüner Salat	7.90
Gemischter Salat	8.90
Caprese mit Burrata, Cherrytomaten und Basilikumpesto	13.90
Crudo e Bufala	14.90
Rohschinken, Büffelmozzarella und Rucola	
Bruschetta della Casa	10.90
Frische Tomatenwürfel mit frischem Basilikum und Knoblauch auf hausgemachtem Brot	
Aperitifplatte	15.90
Salami mild, Mortadella, Rohschinken, scharfer Salami, Leccino Oliven und Parmesan	
Pommes Frites	8



PRIMI

Tagliatelle Misto Bosco e Ricotta	19.90
Tagliatelle mit gemischten Pilze, Steinpilze und Ricotta	
Rigatoni alla Bolognese	18.90
Rigatoni mit Tomatensauce und Rindshackfleisch	
Spaghetti alla Mediterranea	18.90
Spaghetti mit gekochter Cherrytomatensauce, Burrata und Basilikumpesto	
Paccheri ai Gamberi rosè	19.90
Paccheri an einer Rosasauce mit Crevetten und Petersilie	



SAPORI

PIZZE CLASSICHE

Margherita Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum	13.90
Piccante Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und scharfer Salami	15.90
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken und Champignons	16.90
Salami Milano Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und milder Salami	15.90
Napoletana Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kapern, Sardellen, Leccino Oliven und Oregano	18.90
Funghi Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Champignons	14.90
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Artischocken, Champignons und schwarze Oliven	18.90
Diavola Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfer Salami, Gorgonzola und schwarze Oliven	17.90
Swiss Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Raclette, Speck, rote Zwiebeln und Peperoni	18.90
Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Peperoni, Champignons, Artischocken und schwarze Oliven	18.90
Tonno e cipolla rossa Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln	16.90
Parmigiana Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Auberginen und Parmesanflocken	16.90
Senigalliese Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Auberginen, italienische Schweinewurst und Parmesanflocken	17.90
Calzone Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons und Ricotta	18.90

- Auf Anfrage alle Pizzen auch mit Truthahnschinken oder Rindersalami möglich.

SAPORI



PIZZE BIANCHE

Salsiccia e Friarielli Mozzarella Fior di Latte, italienische Schweinewurst und Friarielli	18.90
Biancaneve Mozzarella Fior di Latte, italienische Schweinewurst, Champignons und Gorgonzola	18.90
Quattro Formaggi Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesan und Ricotta	17.90



PIZZE SPECIAL

Misto Bosco Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gemischte Pilze und Steinpilze	20.90
Gamberi e Zucchini Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini und marinierte Crevetten mit Knoblauch und Limetten	20.90
Bufalina Tomatensauce, gekochte Cherrytomaten und frischer Büffelmozzarella nach dem backen	21.90
Fior di Bresaola Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Cherrytomaten und Parmesanflocken	23.90
Italiana Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanflocken	22.90
Mediterranea Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Rucola, Cherrytomaten und Basilikumpesto	24.90
Pistacchiosa Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Mortadella und Pistazien	25.90

SAPORI

Info

HERKUNFTSLÄNDER FLEISCH UND FISCH

Schinken : Schweiz / Italien

Salami : Schweiz / Italien

Bresaola : Italien

Rohschinken : Italien

Mortadella : Italien

Crevetten : Vietnam / India

Speck : Italien / Schweiz

*Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne.