



La cucina
PICCOLA
FA la CASA
GRANDE



il Fiore
HOTEL - RISTORANTE - PIZZERIA

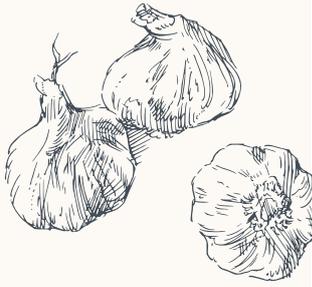


**NOI AMIAMO,
VIVIAMO E
CURIAMO
L' AUTENTICA
CUCINA
ITALIANA**

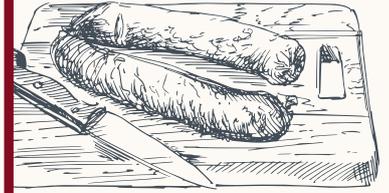
*«Wir lieben, leben und pflegen
die authentische italienische Küche.»*

Nino Salvatore





Antipasti



Vitello Tonnato Zartes Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern	16.50
Antipasto Misto all'Italiana Italienischer Vorspeisenteller gemischt abwechslungsreich und klassisch	16.50
Gamberoni al Tegamino Black Tiger Crevetten in Olivenöl Knoblauch und frischen pikanten Tomaten	17.50
Prosciutto Crudo di Parma con Melone e Pane Tostato Parmaschinken mit Butter Melone und geröstetem Brot	14.50
Burrata di Mozzarella con Pomodorini e Basilico Cremige Burrata mit Cherrytomaten Balsamico Rucola und Basilikum	13.00
Caprese di Bufala Büffelmozzarella mit frischen Tomaten Basilikum und Aceto Balsamico	12.50
Carpaccio di Manzo Black Angus Dünn geschnittenes Rindercarpaccio vom Black Angus mariniert mit Vinaigrette Parmesan Rucola und Champignons	19.50
Bruschetta con Pomodoro Aglio e Basilico Geröstetes Brot mit Tomaten Knoblauch Basilikum und Parmesanhobeln	7.50





Crema di Pomodoro

Tomatensuppe mit Basilikum und Olio di Oliva DOC 7.50

Zuppa del Giorno

Täglich wechselnde frische Tagessuppe 7.50

Crema di Broccoli

Broccolicrèmesuppe fein püriert und cremig 7.50

Tortellini in Brodo

Klare Bouillon mit Tortellini und Petersilie leicht pikant 7.50

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan und Brotcroûtons 7.50

**CHI HA FAME NON HA
BISOGNO DI CONDIMENTI**

«Hunger ist der beste Koch.»





Insalate



Insalata Verde

Grüner Markt Salat mit Balsamico und Croutons 7.00

Insalata Mista

Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Mais, Balsamico und Brotroutons 7.50

Insalata Cesare

Caesar Salat mit Cherry-Tomaten, Parmesan, gebratenem Speck und Parmesansauce 9.50

Insalata Il Fiore

Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten, Gurken, Mais, Rucola, Früchten, Waldpilzen und gebratenen Pouletstreifen 18.00

Insalata Greca Italia Fusion

Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Thunfisch, Feta Käse, rote Zwiebeln, Avocado, Mango, gemischten Kernen und Focaccia-Brot 13.00





PASTE #1



Orecchiette Barese

Orecchiette con Rindsfiletstreifen Broccoli in einer Tomatenrahmsauce überbacken mit Käse

20.50

Fettuccine Bolognese

Fettuccine in einer Bolognese-Sauce mit Parmesan

18.50

Tagliolini à la Chef

Tagliolini in einer Tomatensauce mit Basilikum Rucola und Parmesan

17.00

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Spaghetti in Olivenöl- und Knoblauchsoße mit Petersilie und Chili

16.50

Trofie al Pesto con Pancetta Scottata

Trofie in einer Basilikum-Pesto-Sauce mit gebratenem Speck und Pinienkernen

18.00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti mit Speck und einer Ei-Parmesan-Sauce

18.50

Tagliolini ai Gamberi

Tagliolini in einer Tomatensauce leicht pikant mit Riesengarnelen (Black Tiger)

20.50

Fettuccine al Salmone

Bandnudeln mit Lachs und Erbsen in einer Rahmsauce

20.50

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi in einer Tomatensauce mit Basilikum und Mozzarella überbacken

17.50

Gnocchi al Gorgonzola con Rucola e Noci

Gnocchi in einer Gorgonzola-Creme mit Rucola und Walnüssen

18.00



Tortellini Tre Pi

Tortellini mit Erbsen Rahm und Parmesan
verfeinert mit Petersilie

17.00

Tortellini al Forno

Fleischgefüllte Tortellini mit Hackfleisch-Bechamel-
Sauce überbacken mit Mozzarella

18.50

Strozzapreti con Salsiccia

Strozzapreti mit italienischer Salsiccia in einer leicht
pikanten Tomatensauce verfeinert mit Pecorino
Romano

18.00

Rigatoni alla Matriciana

Rigatoni mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce
verfeinert mit Pecorino Romano

17.00

Pasta al Forno

Penne mit Bolognese-Sauce überbacken mit
Mozzarella

18.00

Penne à la Richard

Penne mit Schinkenwürfeln und Erbsen in einer T
omaten-Rahmsauce verfeinert mit Mozzarella

18.00

Lasagne all'Emiliane

Originale Lasagne mit Hackfleisch Bechamelsauce und
überbacken mit Mozzarella

17.00

PASTA

TI

AMO





Risotto & Ravioli

Risotto al Mascarpone e Funghi

Mascarpone-Risotto mit Chardonnay, Steinpilzen und Parmesan, cremig

17.50

Risotto al Tonno con Pesto di Rucola

Risotto mit Thunfisch, frischen Thunfischscheiben und einem Basilikum-Pesto

19.00

Risotto al Curcuma con Filetto di Manzo

Kurkuma-Risotto mit Parmesan, Rindsfiletstreifen, Brokkoli und gehobeltem Parmesan

20.50

Ravioli con Stracciatella

Mozzarella-Ricotta-gefüllte Ravioli in einer Tomatensauce mit Basilikum, verfeinert mit Burrata-Stracciatella

18.50

Ravioli alla Zucca

Mozzarella-Ricotta-gefüllte Ravioli in einer Kürbiscremesauce mit Salbei, Walnüssen und gehobeltem Parmesan

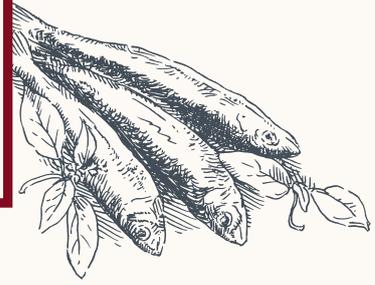
19.50

**IL RISOTTO NON ASPETTA
GLI OSPITI, MA GLI OSPITI
ASPETTANO IL RISOTTO**

*«Der Risotto wartet nicht auf die Gäste,
die Gäste warten auf den Risotto.»*



DALL'ACQUA



Tagliata di Tonno

Gegrilltes rotes Thunfischsteak, in Scheiben geschnitten, serviert auf einem Rucolabett mit Kirschtomaten. Dazu: cremiges Zitronenrisotto.

36.00

Salmone alla Griglia con Verdure

Zart gegrilltes Lachsfilet auf mediterranem Grillgemüse, begleitet von Risotto und einer feinen Zitronen-Dill-Sauce.

29.00

Calamari Fritti con Salse e Insalata Mista

Knusprig gebackene Tintenfischringe mit Cocktail- und Knoblauchsauce, dazu ein frischer gemischter Salat.

19.50

Unsere Beilagen:

Risotto

Risotto

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Taglioline

Taglioline

Verdure o spinaci

Gemüse oder Spinat

5.50

Alle Beilagen sind nur Empfehlungen und können nach Wunsch geändert werden.







Scaloppine alla Limone

Kalbfleisch in einer Zitronensauce, serviert mit Tagliolini und Spinat

32.00

Piccata alla Milanese

Kalbschnitzel mit Ei-Parmesan paniert, serviert mit Tomatenspaghetti

33.00

Saltimbocca alla Romana

Kalbfleisch mit Prosciutto und Salbei, serviert mit Kurkuma-Risotto

34.00

Scaloppine al Marsala

Schweineschnitzel mit Kochschinken in Marsalasaucce, serviert mit Kroketten und Broccoli

28.50

Scaloppine ai Funghi

Schweineschnitzel mit Champignons in Pfeffer-Rahmsauce, serviert mit Kroketten und Broccoli

28.50

Coscia di Pollo al Forno

Mais-Poulet-Supreme im Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

27.50

Unsere Beilagen:

Risotto

Risotto

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Taglioline

Taglioline

Verdure o spinaci

Gemüse oder Spinat

5.50

Alle Beilagen sind nur Empfehlungen und können nach Wunsch geändert werden.





BISTECCHES-STEAK



Tagliata Toscana

Black Angus Rinderfilet (220g) vom Grill, tranchiert auf Rucola-Bett mit Cherry-Tomaten, Parmesanhobeln und Rosmarinkartoffeln 36.50

Entrecôte Black Angus

Entrecôte Black Angus Rind, gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem gemischten Salat 38.00

Rinderfilet Black Angus

Rinderfilet vom Black Angus Rind, gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem gemischten Salat 180Gr./37.50
220Gr./43.00

Unsere Saucen:

Salsa alla panna con pepe verde

Grüne Pfefferrahm-Sauce

Salsa ai funghi di bosco con aglio e timo

Waldpilz-Sauce mit Knoblauch und Thymian

Salsa al Marsala

Marsala-Sauce

Salsa forte al Barolo fatta in casa

Kräftiger hausgemachter Barolojus

Salsa mafiosa

Sauce mit Olivenöl und Knoblauch, Tomaten und pikanten Peperoncini

Unsere Beilagen:

Risotto

Risotto

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Taglioline

Taglioline

Verdure o spinaci

Gemüse oder Spinat

5.50



La Tavolata

GEMEINSAM GENIESSEN Ab 2 Personen



Tavolata ist die perfekte Art zusammen zu geniessen, essen, Wein trinken, quatschen und lustig sein. Vor allem für grössere Gruppen, mit der Familie, mit Freunden oder als Businessessen ist es eine ideale Wahl der Speisenfolge.

Lassen Sie sich überraschen...

3-Gang	42.00
4-Gang	52.00
5-Gang	62.00

Für jeden Geschmack ist etwas dabei

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise voll verblüffender Überraschungen.





Le Pizze



Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

12.00

Prosciutto

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomatensauce,
Mozzarella, Kochschinken

14.00

Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

15.00

Quattro Formaggi

Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Fontina

16.00

Quattro Stagioni

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
carciofini, olive nere
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons,
Artischocken, schwarze Oliven

16.50

Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
carciofini, olive
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons,
Artischocken und Oliven

16.50

Vegetariana

Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane
Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Auberginen

15.50

Funghi

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi Tomatensauce,
Mozzarella, frische Champignons

13.50

Prosciutto e Funghi

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons

14.50

Milano

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame dolce milanese
Tomatensauce, Mozzarella, süße Mailänder Salami

15.50

Salsiccia

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia
Tomatensauce, Mozzarella, italienische Wurst

15.50

Tonno

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, olive
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern,
Oliven

15.50



Le Pizze



Napoli

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven 15.50

Prosciutto e Ananas

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Ananas 15.50

Calzone

Impasto ripieno di mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro
Gefüllter Teig mit Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Tomatensauce 15.00

Le Speciali:

Bufalina

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo pomodorini, basilico
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rohschinken, Kirschtomaten, Basilikum 19.50

Tartufata

Crema di tartufo nero, mozzarella, funghi porcini, rucola
Schwarze Trüffelcreme, Mozzarella, Steinpilze, Rucola 19.50

Boscaiola

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, cipolla
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Zwiebeln 18.00

Valtellina

Crema al tartufo, mozzarella, bresaola, pomodorini, burrata
Trüffelcreme, Mozzarella, Bresaola, Kirschtomaten, Burrata 19.00

Puglia

Crema di carciofi, mozzarella, mortadella, pistacchio, burrata
Artischockencreme, Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Burrata 19.50

GorgoPera

Mozzarella, gorgonzola, pera, rucola, noci
Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Rucola, Walnüsse 18.50

Pavarotti

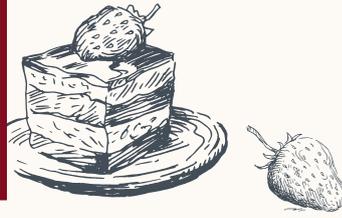
Salsa di pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto di Parma, pomodorini
Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Kirschtomaten 19.50

Frutti di Mare

Salsa di pomodoro, mozzarella, aglio, frutti di mare
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte 17.50



DOLCE



Tiramisù <i>Hausgemachtes Tiramisu'</i>	8.50
Panna Cotta <i>Panna Cotta mit dreierlei hausgemachten saucen</i>	8.50
Affogato al caffè` Eine Kugel hausgemachte Vanilleglace im Espresso ertrunken, garniert mit Rahm	6.50
Semifreddo stagionale fatto in casa Hausgemachtes Parfait der Saison	8.50
Dolci appena sfornati alla cioccolata calda gelato (10 Min. d'attesa) <i>Warmes Schokoladenküchlein, frisch aus dem Ofen mit einer Kugel Glace nach Wahl (10 Min. Wartezeit)</i>	10.50
Sorbetto «Il Fiore» <i>Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Wodka und Prosecco verfeinert</i>	8.50

INFOS



Fleisch und Fisch Herkunft:

Rind

CH / US / AUS / IT / IRL

Kalb

CH / NL

Geflügel

CH / HU

Fisch

CH / US / IT / DE / FR / VN

