

FRAPOLLI

«momenti di passione...»

«momenti di
passione...»



FRAPOLLI
SOMMERAU-TICINO
HOTEL RESTAURANTS
CATERING
GOLFRESTAURANT

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

Die Küche Italiens – Tradition und Individualität

Die Kulinarik stellt in jedem Land einen sehr wichtigen Teil des geschichtlichen und kulturellen Erbes eines Volkes dar. Entstanden aus meistens sehr einfachen Basisprodukten der armen Bevölkerung und gewachsen aus der Erfahrung von vielen Jahrhunderten, präsentiert sich die Küche Italiens heute in unzähligen regionalen Facetten und von einer Qualität, die seinesgleichen sucht. Und doch ist sie ihren Ursprüngen treu geblieben:

**Schlichtheit, Natürlichkeit und vor allem
kreative Individualität.**

Kein Südländer, der nicht ein ganz spezielles, eigenes Rezept für dieses und jenes kennt...

Buon appetito!
Fam. Frapolli & Mitarbeitende



Giardino Verde



Mediterrane Küche

Piatti freddi Kalte Teller

grande
CHF

Salmone affumicato

Raumlachs mit Meerrettichschaum, Toast, Salatbouquet

19.00

Carpaccio di manzo alla Piemontese

Rinds-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und Zitrone

23.00

Tartare di Manzo SOMMERAU-TICINO

Frisch gemachtes Rindstartare nach Ihrer Wahl mit Toast und Butter

120/170 g

29.00

39.00

Specialità: Antipasto misto!

Gamberetti all' olio d'oliva, aglio e peperoncino, verdure alla griglia, prosciutto di Parma, calamari fritti, melone, parmigiano, crostini

Der Hit: Tischlein-deck-Dich! So zum Einstimmen...

Crevetten in Olivenöl, Knoblauch & Peperoncini, grilliertes Gemüse, Parma-Rohschinken, frittierte Tintenfischringe, Melone, Parmesan, Basilikum-crostini
Alles locker auf dem Tisch verteilt.

pro Portion
bis 21.30 Uhr

29.50

Unser Tip! Bestellen Sie 1 Portion für 2 Personen oder 3 für 5 etc.

Insalate Salate

Insalata verde

Diverse knackig-grüne Blattsalate

9.00

Insalata mista

Bunt gemischte Blatt- + Gemüsesalate

11.50

Insalata Toscana

Blattsalat mit Trauben und gerösteten Pinienkernen, Olivenöl und Balsamicoessig

11.50

Insalata Mimosa

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, mit/ohne Brotcroûtons

12.50

Insalata caprese: pomodori, mozzarella, olive nere

Tomaten, Mozzarella und Basilikum, feinstes FRAPOLLI Olivenöl Extra-Vergine, Balsamico-Essig

12.50

Insalata Ticino

Nüssli- und Rucolasalat mit Speck, Brotcroûtons, Trockenfleischscheiben, Olivenöl und Balsamicoessig

14.00

Insalata del «Mare»

Blattsalate mit Raumlachsstreifen und Crevetten, mariniert mit Dill, Limetten- Olivenöl und Balsamico

16.00

Diese Gerichte servieren wir von: 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr.

Alle Preise inkl. MwSt.



Mediterrane Küche

Minestre Suppen

	piccola CHF	grande CHF
Minestra del giorno Tagessuppe		6.50
Crema di pomodoro al basilico Tomatencremesuppe, basierend auf unserem klassischen Tomatensugo, Rahm und Basilikum		8.50
Minestrone tradizionale Die Italienische Gemüsesuppe		8.50

Pasta / Risotto Teigwaren / Risotto

Risotto ai funghi porcini Safranrisotto mit Steinpilzen & Parmesankäse	19.00	24.00
Pennette alla Contadina Teigwaren mit Steinpilzen, Speck, Zwiebeln und Tomate	19.00	24.00
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	16.50	21.00
Spaghetti «Abruzzese» Mit Kalbfleisch, Rosmarin, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	24.00	28.00
Spaghetti «Sciuè Sciuè» - Specialità della Casa! Mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Käse, Rahm und viel frischem Basilikum	17.50	22.00
Tagliolini ai pomodori e gamberoni piccanti Frische Nüdeli mit Riesencrevetten und Cherry-Tomaten leicht pikant abgeschmeckt, mit Kräutern	24.00	28.00
Tortelli di carne «Frapolli» Flache Teigtaschen mit Rindfleischfüllung an Champagner-Rahmsauce	22.00	26.00
Ravioloni ai funghi porcini «Bella Italia» Steinpilzravioloni an Mascarpone sauce mit Tomatenwürfeln und Basilikum	22.00	26.00
Duo di pasta Tortelli an Champagner-Rahmsauce & Nüdeli Sciuè-Sciuè		26.00
Tris di pasta Tortelli an Champagner-Rahmsauce, Nüdeli Sciuè-Sciuè mit Tomaten, Rahm & Basilikum, Lasagne della Nonna		29.00

Diese Gerichte servieren wir von: 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr.

Alle Preise inkl. MwSt.



Mediterrane Küche

Carne Fleischgerichte

grande
CHF

Petto di pollo al limone

Pouletbrust an leichter Zitronensauce,

180 g

32.00

Scaloppina di vitello al limone o al Marsala

Kalbschnitzel mit Zitronensauce oder an Marsalasaucе, Gemüse

150 g

38.00

Scaloppine di vitello alla «Viennese»

Kalbschnitzel paniert nach Wiener Art

150 g

37.00

Scaloppine di vitello «Aristoteles»

Kalbsschnitzel mit Brotbrösel, Parmesan und Salbei paniert, garniert mit Cherry-Tomaten und Limetten, Gemüse

160 g

39.00

Piccata di vitello alla «MILANESE»

Kalbsschnitzel im Ei und Parmesan gebraten, mit Vorderschinken und Pilzen garniert, Gemüse

130 g

39.00

Sminuzzato di vitello alla «ZURIGHESE»

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti, Gemüse

160 g

42.00

Saltimbocca alla romana - Der Klassiker!

Kalbsfleisch -Saltimbocca mit Rohschinken und frischem Salbeiblatt, Gemüse

150g

38.00

Frapolli Cordon bleu (vom Schwein/maiale)

(über 6500 Portionen pro Jahr!) Der Hit des Hauses Frapolli

180 g

31.00

Cordon bleu di vitello «Mastro Aldo»

Das beliebte Kalbs-Cordon bleu, Gemüse (über 3500 Portionen pro Jahr!)

230 g

44.00

Fegato alla Veneziana

Kalbsleberli mit Zwiebeln und Petersilie an Weisswein, Gemüse

180 g

38.00

Paillard di manzo

Rindspaillard mit Kräuterbutter

160 g

37.00

Filetto di manzo CLASSICO

Zartes Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse

180 g

52.00

Filetto di manzo «dello chef»

Rindsfiletwürfel mit Peperoni und Zwiebeln an Paprikasauce

150 g

48.00

Contorni Beilagen

Reis, Pommes frites, Spaghetti sugo, Nüdeli, Bratkartoffeln, Risotto milanese/Parmesan, Rösti, Pommes nature, Polenta

Verdura Gemüse

Auf Wunsch bei Gerichten ohne Gemüse

Zuschlag 5.50

Diese Gerichte servieren wir von: 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr.

Alle Preise inkl. MwSt.



Verlockend präsentiert unsere

Dessertkarte

nach dem herrlichen Mahle
so manch süsse, kühle & erfrischende
köstliche Nascherei.

Bitte verlangen Sie nach der speziellen Saisonkarte.

FRAPOLLI

«momenti di passione...»

«momenti di
passione...»



FRAPOLLI
SOMMERAU-TICINO
HOTEL RESTAURANTS
CATERING
GOLFRESTAURANT

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

Auf Wiedersehen...

Arrivederci!
Fam. Frapoli & Mitarbeitende

