

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





Mediterrane Küche

Piatti freddi Kalte Teller

		piccola CHF	grande CHF
Panini diversi Diverse Sandwiches			
Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bresaola			8.00
Salami Nostrano, "Burehamme"-Schinken, Fleischkäse, Käse			7.00
Salmone affumicato			
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	80 / 120 g	19.00	27.00
Piatto di salumi Ticinesi			
Tessinerteller mit Coppa, Rohschinken, Salami, Bresaola, Bündnerfleisch, Balsamicozwiebeln, Käse, Oliven			28.00
Carpaccio di manzo alla Piemontese			
Rinds-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan auf Rucolasalat, kalt gepresstem Olivenöl und Zitrone		23.00	30.00
Piatto di formaggio			
Käseteller mit diversen Sorten, als Häppchen oder zum Wein		10.00	16.00
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.			
Unser Tip! Bestellen Sie 1 Portion für 2 Personen oder 3 für 5 etc.		pro Portion bis 21.30 Uhr	29.50

Insalate Salate

Insalata verde			
Diverse knackig-grüne Blattsalate		7.00	9.00
Insalata mista			
Bunt gemischte Blatt- und Gemüsesalate		8.50	11.50
Insalata caprese: pomodori, mozzarella, olive nere			
Tomaten, Mozzarella und Basilikum, feinstes FRAPOLLI Olivenöl Extra-Vergine, Balsamico-Essig		12.50	17.00
Insalata Gigante			
Grosser, bunt zusammengestellter Salatteller			19.00
Insalata del «Mare»			
Blattsalate mit Rauchlachsstreifen und Crevetten, mariniert mit Dill, Limetten-Olivenöl und Balsamico		16 .00	21.00
Insalata di servola e formaggio			
Wurst-Käsesalat an hausgemachter Senfsauce			15.50
einfach			19.00
mit bunt zusammengestellten Salaten garniert			

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

Alle Preise inkl. MwSt.



Minestre Suppen	piccola	grande
	CHF	CHF
Minestra del giorni Tagessuppe		6.50
Crema di pomodoro al basilico Tomatencremesuppe, basierend auf unserem klassischen Tomatensugo, Rahm und Basilikum	8.50	12.00
Pasta /Risotto Teigwaren/ Risotto		
Spaghetti sugo alla Frapoli Spaghetti an feinsten Tomatensauce nach einem Rezept aus 3 Tessiner Gastro-Generationen!	16.00	21.00
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Kräutern	16.50	21.00
Spaghetti alla Bolognese Mit bestem Rindfleischragout	17.50	22.00
Spaghetti «Sciuè Sciuè» - Specialità della Casa! Mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Käse, Rahm und viel frischem Basilikum	17.50	22.00
Spaghetti «Abruzzese» Mit Kalbfleisch, Rosmarin, Cherry-Tomaten, Oliven	24.00	28.00
Spaghetti «Carbonara» Mit Speck, Eigelb und Rahm	18.50	23.00
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 Frapoli Flache Teigtaschen mit Rindfleischfüllung an Champagner-Rahmsauce	22.00	26.00
Duo di pasta Tortelli an Champagner-Rahmsauce & Nüdeli Sciuè-Sciuè		26.00



Mediterrane Küche

Carne Fleischgerichte

grande
CHF

Petto di pollo al limone

Pouletbrust an leichter Zitronensauce,

180 g

32.00

Scaloppina di vitello

Kalbschnitzel natur gebraten

150 g

36.00

100 g

30.00

Scaloppine di vitello alla «Viennese»

Kalbschnitzel paniert nach Wiener Art

150 g

37.00

Scaloppina di vitello «Aristoteles»

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

160 g

39.00

Sminuzzato di vitello alla «ZURIGHESE»

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti, Gemüse

160 g

42.00

100 g

35.00

Filetto di manzo «dello chef»

Rindsfiletwürfel (Limousin) mit Peperoni und Zwiebeln an Paprikasauce

48.00

Filetto di manzo classico

Zartes Rindsfilet (Limousin) mit Kräuterbutter, Gemüse

170 g

52.00

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

Contorni / Beilagen

Nüdeli, Reis, Bratkartoffeln, Spaghetti sugo, Pommes nature, Risotto Milanese o Parmigiano, Rösti, Pommes frites, Polenta

Verdura / Gemüse

Auf Wunsch bei Gerichten ohne Gemüse

Zuschlag

5.50



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...

Abor si a perunt, natenitae dusdae ni quo quam aliqui optatia et arum sum volupti onserro quaeprem quat aut aut quam rescius enet faccus et eos porpori busanim ratquid quat aut estius, vello eum ute con porio elloribus.

**Odi odition recus aligend ucidem eossimolo exper umqui
sit consequam quis comnis sandiciur.**

Sum volupti onserro quaeprem quat aut aut quam rescius enet faccus et eos porpori busanim ratquid quat aut estius, vello eum ute con porio elloribus.

Arrivederci!

Fam. Frapolli & Mitarbeitende

