

FRUTT'OBENE

Trattoria da Toni

Willkommen bei "Frutt'o Bene, Trattoria Da Toni"

Frutt'o Bene entstand aus Leidenschaft und dem Wunsch, in einem familiären Umfeld gut zu essen, so wie in Italien.

In unserem Restaurant können Sie authentische Gerichte genießen der italienischen und sardischen Tradition.

Sardinien bietet viele Gerichte, die auch in der spanischen und insbesondere der katalanischen Küche zu finden sind, da die Insel Sardinien mehr als 400 Jahre lang unter spanischer Herrschaft stand.

Wir sind sehr stolz auf die Zusammenarbeit mit Unternehmen im Kanton Obwalden und Nidwalden wie z.B.:

Luzia Amschwand's 'Tee Garten' in Kerns.

Die Kaffeerösterei 13/15 von Susanne Gruss und Sarah Bürgi in Sarnen

"Migis Schoggi-Gädäli" der Familie Durrer in Kerns

Josef Buchers "Pilatus-Getränke" in Alpnach

Familie Flüeler mit ihrem Alpnacher "Parmino" Käse

"Tschifeler-Mehl" mit seinem in Obwalden hergestellten Mehl

"Mähligs us Nidwaldä" mit ihrem in Nidwalden hergestellten Mehl

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

teegarten



Parmino

Antipasti

Antipasto di Verdure Grigliate *vegan* **12.00**
Kalte Platte mit gegrilltem Gemüse: Auberginen, roter und gelber Paprika, Zucchini, aromatisiert mit Knoblauch-Petersilienöl

Insalata Mista - Hausgemachte italienische Dressing *vegy glutenfrei* **11.00**
Eisbergsalat, Lollo grün und rot, Peperoni rot und gelb, Rüeбли, Oliven, Cherrytomaten, rote Zwiebeln und Parmino flocken

Carpaccio di Bresaola *glutenfrei* **Kleine 19.00**
Dünn geschnittener Bresaola mit Rucola, Parmino Flocken und Balsamico-Creme **Gross 35.00**

Cozze al Vino Bianco *glutenfrei* **Kleine 14.00**
Miesmuscheln in Weisswein gegart, mit Knoblauch und Petersilie **Gross 25.00**

Tomino al Prosciutto Crudo **16.00**
Warmer Tomme Vaudois mit Parmaschinken ummantelt, Rucola-Salat, Kirschtomaten und Balsamico-Essig-Creme

Calamari e Gamberoni alla Griglia **28.00**
Gegrillte Calamari und Black Tiger Garnelen mit aromatischem grünem Öl, Knoblauch und Petersilie

Zuppe

Minestrone di Verdure *vegan* **11.00**
Italienische Suppe aus frischem gemischtem Gemüse

Cacciucco alla Livornese *pikant* **Kleine 19.00**
Pikante italienische Meeresfrüchtesuppe mit Baby Oktopus, Miesmuscheln und Calamari. Serviert mit einem "Knoblauch Crostone Brot" **Gross 35.00**

Pasta e Risotto

Alle unsere Pasta, mit Ausnahme von Frègula Sarda, sind ECHT selbstgemacht mit unseren eigenen Händen

Pappardelle al Ragù di Cinghiale - Hausgemachte - <i>Mit Wildschwein-Hackfleischsauce</i>	26.00
Tagliatelle ai Funghi Porcini - Hausgemachte - <i>vegy</i> <i>Mit cremiger Steinpilz Sauce</i>	24.00
Tagliatelle al Tartufo - Hausgemachte - <i>vegy</i> <i>Mit schwarzem Trüffel und Taleggio-Käsecreme</i>	26.00
Risotto alla Milanese <i>vegy</i> <i>Cremiges Safran-Risotto mit Parminokäse</i>	23.00

Spezialitäten aus Sardinien

Malloreddus alla Campidanese - Hausgemachte - <i>Typische Nudeln mit einer sardischen Fleischsauce mit Salsiccia und Pecorinokäse, aromatisiert mit Safran.</i>	24.00
Frègula Sarda ai Frutti di Mare e Bottarga <i>Typische Nudeln aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform mit Shrimps, Vongole, Miesmuscheln, Calamari und Bottarga, eine sardische Spezialität aus aromatische Fischrogen</i>	33.00

Secondi

Filetto di Branzino Cartoccio **32.00**

Filet vom Wolfsbarsch in Folie gebacken mit Kartoffeln, Artischocken, Kirschtomaten, Oliven und Kapern.

Tagliata di Manzo "Ojo De Agua" by Dieter Meier **44.00**

Rinds Entrecôte Serviert mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmino Flocken und Kirschtomaten

Cotoletta alla Milanese **29.00**

Paniertes Schweinekotelett 'Alla Milanese', serviert mit Rosmarinkartoffeln und Kirschtomaten-Zwiebeln-Salat

Ossobuco alla Milanese **39.00**

Serviert mit Safran Risotto 'Alla Milanese' und Gremolada

Auf Vorbestellung erhältlich

Mindestens 6 Stunden im Voraus

Vitello Tonnato **23.00**

Zartes Kalbfleisch, dünn geschnittener serviert mit einem Hausgemachte Thunfischsauce

Grigliata Mista di Pesce **ab 2 personen, 35.00 Pp**

Mit ganzer Dorade, Gegrilltes Calamari und Black Tiger Garnelen

Risotto alla Pescatora **ab 2 personen, 33.00 Pp**

mit Shrimps, Vongole, Miesmuscheln, Calamari

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Le Pizze di Toni

Unsere Pizzen werden "alla romana" hergestellt, einen knusprigen, hoch hydratisierten und lange gehenden Teig.

	Norm/XXL
Margherita vegy <i>Mozzarella, Tomatensauce</i>	16.00/30.00
Prosciutto e Funghi <i>Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignon</i>	19.00/36.00
Tonno e cipolle <i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln</i>	19.00/36.00
Carlofortina <i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Oliven, Cherrytomaten, Hausgemachter Pesto</i>	24.00/46.00
Vegetariana vegy <i>Mozzarella, Tomatensauce, Gebackenes Gemüse</i>	19.00/36.00
Diavola pikant <i>Mozzarella, Tomatensauce, Pikante Salami</i>	18.00/34.00
Napoli <i>Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Kapern</i>	19.00/36.00
Prosciutto Crudo <i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	24.00/46.00
Parmina vegy <i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	21.00/40.00
Frutti di Mare <i>Mozzarella, Crevetten Black Tiger, Muscheln, Calamari und aromatisiertes Olivenöl</i>	26.00/50.00

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Le Pizze di Toni

	Norm/XXL
Tartufo e Taleggio	28.00/54.00
<i>Mozzarella, Taleggio Käse, Schwarzer Trüffel und ein Spritzer Trüffelöl</i>	
Gricia	23.00/44.00
<i>Mozzarella, Pecorino Romano, Guanciale, Zwiebeln</i>	
Quattro Stagioni	24.00/46.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Artischocken, Oliven, Schinken und Champignons</i>	
Quattro Formaggi vegy	21.00/40.00
<i>Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Pecorino</i>	
Holzfäller, Boscaiolo	24.00/46.00
<i>Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Champignon</i>	
Alla Norma	20.00/38.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Aubergine, Knoblauch und Gesalzener Ricotta</i>	

Herkunft von Fleisch und Fisch

Kalb: CH

Schwein: CH

Rind: CH - Argentinien

Poulet: CH

Goldbrasse: Griechenland

Vongole: Vietnam

Miesmuscheln: Holland

Garnelen: Vietnam

Baby Octopus: Vietnam

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Dessert

Selezione di Formaggi Italiani - <i>Italianische Käse Selection</i>	16.00
<i>Serviert mit Feigensenf, Zwiebelmarmelade, Honig, Walnüssen und Sultaninen</i>	
Cannolo Siciliano	9.00
<i>Teigrolle mit einer süßen cremigen Füllung aus Ricotta, Schokoladenstückchen und Kandiertes Orangen</i>	
Crema Bruciata "alla Catalana"	6.00
<i>Mit knackiger Caramelkruste</i>	
Tiramisù	9.00
<i>Der Klassiker</i>	
Vinsanto e Cantucci	9.00
<i>Cantucci typische toskanische Mandelkekse, sollten in Vin Santo getränkt und genossen werden</i>	
Torta Caprese	5.00
<i>Schokolade, Haselnüsse, Walnüsse, Eier, Butter, Zucker</i>	
Glace	3.50
<i>Schokolade, Vanille, Erdbeere Waldbeere, Haselnuss und Karamel</i>	
<i>Von Migis Schoggi-Gädäli, Kerns</i>	
<i>Mit rahm</i>	1.50
<i>Mit Schoggisauce</i>	1.50