

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

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 <i>vegan glutenfrei</i>	12.00
<i>Platte mit gegrilltem Gemüse: Auberginen, roter und gelber Paprika, Zucchini, aromatisiert mit Knoblauch-Petersilienöl</i>	
Tacchino Tonnato - <i>Hausspezialität</i>	16.00
<i>Truthahnbraten mit Thunfischsauce und kapern</i>	
Tomino al Prosciutto Crudo <i>glutenfrei</i>	16.00
<i>Warmer Tomme Vaudois mit Parmaschinken ummantelt, Rucola-Salat, Kirschtomaten und Balsamico-Essig-Creme</i>	
Calamari e Gamberoni alla Griglia <i>glutenfrei</i>	21.00
<i>Gegrillte Calamari und Black Tiger Garnelen mit aromatischem grünem Öl, Knoblauch und Petersilie</i>	

Zuppe

Minestrone di Verdure <i>vegan glutenfrei</i>	11.00
<i>Italienische Suppe aus frischem gemischtem Gemüse</i>	
Cacciucco alla Livornese <i>pikant</i>	19.00
<i>Pikante italienische Meeresfrüchtesuppe mit Baby Oktopus, Miesmuscheln und Calamari und Roter Schnappfisch. Serviert mit einem "Knoblauch Crostone Brot"</i>	

Pasta e Risotto

Tagliatelle ai Funghi Porcini - <i>Hausgemachte</i> - <i>vegy</i> <i>Mit cremiger Steinpilz Sauce</i>	24.00
Spaghetti Alla Carbonara - <i>Hausgemachte</i> - <i>Guanciale, eine luftgetrocknete und gewürzte Schweinebacke, Pecorino-Käse, schwarzen Pfeffer, Ei</i>	23.00
Tagliatelle al Ragù di Cinghiale - <i>Hausgemachte</i> - <i>Pancetta, Pecorino-Romano-Käse und Tomatensauce</i>	24.00
Risotto alla Milanese <i>vegy</i> <i>Cremiges Safran-Risotto</i>	23.00

Spezialitäten aus Sardinien

Frègula Sarda con Salsiccia e Funghi Porcini - <i>Hauspezialität</i> <i>Typische Nudeln aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform mit Salsiccia und Steinpilze</i>	25.00
---	--------------

Secondi

Cotoletta alla Milanese - <i>Hauspezialität</i> <i>Paniertes Schweinekotelett 'Alla Milanese', serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	29.00
Ossobuco <i>Serviert mit Gremolada und wahlweise Safran Risotto 'Alla Milanese'</i>	39.00
Toni's Poulet - <i>Hauspezialität</i> <i>Ein halbes Hähnchen, knusprig und saftig!</i> <i>Serviert mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Kräuterbutter</i>	28.00

Herkunft von Fleisch und Fisch- Schwein: CH - Poulet: CH - Kalb: CH - Rind: CH - Wildschwein: Deutschland
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

La Pizza alla Pala

Unsere Pizzen werden "alla Pala" hergestellt, mit einen knusprigen, hoch hydratisierten und lange gehenden Teig serviert auf einem hölzernen Schneidebrett, schon für Sie geschnitten.

Margherita vegy	17.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce</i>	
Prosciutto e Funghi	19.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignon</i>	
Tonno e cipolle	19.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
Vegetariana vegy	19.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Gegrilltes Gemüse</i>	
Diavola pikant	19.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Pikante Salami</i>	
Prosciutto Crudo Di Parma	26.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	
Parmina vegy	22.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	
Napoli	19.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Kapern, Sardellen</i>	
Gricia - Hauspezialität	24.00
<i>Mozzarella, Pecorino Romano, Guanciale, Zwiebeln</i>	
Holzfäller	24.00
<i>Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Champignon</i>	
Alla Norma	20.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Aubergine, Knoblauch und Gesalzener Ricotta</i>	

Dessert

Crema “alla Catalana” <i>Mit knackiger Caramelkruste</i>	7.00
Tiramisù <i>Der Klassiker</i>	9.00
Affogato al Caffé <i>1 Kugel Vanilleglace übergossen mit einem heissen Espresso</i>	7.00
Vin Santo e Cantucci <i>Cantucci typische toskanische Mandelkekse, sollten in Vin Santo getränkt und genossen werden</i>	9.00
Torta Caprese - <i>Hauspezialität</i> <i>Schokolade, Haselnüsse, Walnüsse, Eier, Butter, Zucker</i>	6.00
Glace <i>Schokolade, Vanille, Erdbeere, Caramell, Walnuss, Himbeer sorbet, Zitronen sorbet</i>	3.50
<i>Mit rahm</i>	1.50
<i>Mit Schoggisauce</i>	1.00
Cornet <i>Schokolade, Vanille oder Erdbeer</i>	3.80
Oreo Sandwich	3.50
Rakete	3.50