

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

Crema di Pomodoro <i>vegan</i>	11.00
<i>Cremige Tomatensuppe</i>	
Zuppa di Lenticchie e Fregola Sarda <i>vegan</i>	12.00
<i>Suppe mit Linsen und sardische Fregola</i>	

Pasta e Risotto

Tagliatelle ai Funghi Porcini - <i>Hausgemachte</i> - <i>vegy</i> <i>Mit cremiger Steinpilz Sauce</i>	24.00
Ravioli fatti in casa - <i>Hausgemachte</i> - <i>vegy</i> <i>Gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit Tomatensauce und Käse</i>	24.00
Spaghetti alla Carbonara <i>Guanciale, eine luftgetrocknete und gewürzte Schweinebacke, Pecorino-Käse, schwarzen Pfeffer, Ei</i>	23.00
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>	28.00
---	-------

Secondi

Cacciucco alla Livornese <i>pikant</i> <i>Pikante italienische Meeresfrüchtesuppe mit Baby Oktopus, Miesmuscheln Calamari und Roter Schnappfisch</i>	32.00
Cotoletta alla Milanese - <i>Hauspezialität</i> <i>Paniertes Schweinekotelett 'Alla Milanese', serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	29.00
Ossobuco di Vitello <i>Serviert mit Gremolada und Safran Risotto 'Alla Milanese'</i>	39.00
Pollo Arrosto del Capo - dauert 35 Minuten - <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 8,1% 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	20.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignon</i>	
Tonno e cipolle	20.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
Vegetariana vegy	22.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Gegrilltes Gemüse</i>	
Diavola pikant	19.50
<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	19.50
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Kapern, Sardellen</i>	
Gricia - <i>Hauspezialität</i>	24.00
<i>Mozzarella, Pecorino Romano, Guanciale, Zwiebeln</i>	
Salsiccia e Tartufo	32.00
<i>Mozzarella, Taleggio Käse, Salsiccia Luganighetta, Ofenkartoffeln, Schwarzem Trüffle und Trüffelöl</i>	
Holzfäller	24.00
<i>Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Champignon</i>	
Quattro Formaggi vegy	22.00
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino</i>	
Alla Norma vegy	21.00
<i>Mozzarella, Tomatensauce, Aubergine, Knoblauch und Gesalzener Ricotta</i>	

ZUSCHSCHLÄGE FÜR UNSERE PIZZEN:

CHF 2.00: Mozzarella, Champignons, Oliven, Ei, Rucola, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Anchovis, Tomatensauce, Origano

CHF 3.00: Mascarpone, Salami, Scharfe Salami, Schinken, Gorgonzola, Thunfisch, Speck, Trüffelöl

CHF 6.00: Parmaschinken

Alle Pizzen sind auch mit VEGAN-Mozzarella erhältlich + CHF 2.00

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

In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8,1% enthalten