

# 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*

**seiler**  
KÄSE SEIT 1928

## Antipasti

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

## Insalate

Fitnesssteller "Frutt'o Bene" <i>Salatbeiz, Karotten, Paprika, gegrilltes Gemüse, mit unserem speziellen Hausdressing und hausgemachten Croutons.</i>	
<b>Wahlweise:</b>	
Mit Hühnersteak und Kräuterbutter	27.00
Mit Garnelen und Calamari	28.00
"Ohne Fleisch", einfach extra Gegrilltes Gemüse	25.00
Kleine gemischter Salat - <i>mit hausgemachter Balsamico oder French dressing</i> <i>Salatbeiz, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Parminoflocken</i>	12.00
Grüner Salat - <i>mit hausgemachter Balsamico oder French dressing</i>	9.00

## Zuppe

Crema di Pomodoro <i>vegan</i> <i>Cremige Tomatensuppe</i>	8.00
Zuppa di Lenticchie e Fregola Sarda <i>vegan - Hauspezialität</i> <i>Suppe mit Linsen und sardische Fregola</i>	9.00

## Pasta e Risotto

Tagliatelle ai Funghi Porcini - <i>Hausgemachte</i> - <i>vegy</i> <i>Mit cremiger Steinpilz Sauce</i>	24.00
Tagliatelle alla Bolognese - <i>Hausgemachte</i> - <i>Mit unserer Rind- und Schweinefleisch-Bolognese-Sauce</i>	22.00
Risotto alla Milanese <i>vegy</i> <i>Cremiges Safran-Risotto</i>	23.00
Spaghetti Alla Carbonara - <i>Hausgemachte</i> - <i>Guanciale, eine luftgetrocknete und gewürzte Schweinebacke, Pecorino-Käse, schwarzen Pfeffer, Ei</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

Cotoletta alla Milanese - <i>Hauspezialität</i> <i>Paniertes Schweinekotelett 'Alla Milanese', serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	29.00
Ragout di Ossobuco <i>Serviert mit Safran Risotto</i>	29.00
Pollo Arrosto del Capo - <b>dauert 35 Minuten</b> - <i>Hauspezialität</i> <i>Ein halbes Hähnchen, knusprig und saftig!</i> <i>Serviert mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Kräuterbutter</i>	28.00
Bistecca di Pollo <i>Hähnchensteak mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter</i>	27.00

Herkunft von Fleisch und Fisch- Schwein: CH - Poulet: CH - Kalb: CH - Rind: CH -Uruguay  
Miesmuscheln: Holland - Garnelen: Vietnam - Baby Oktopus: Vietnam  
Oktopus: 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 <b>vegy</b> <i>Mozzarella, Tomatensauce</i>	<b>17.00</b>
Prosciutto e Funghi <i>Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignon</i>	<b>20.00</b>
Tonno e cipolle <i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln</i>	<b>20.00</b>
Vegetariana <b>vegy</b> <i>Mozzarella, Tomatensauce, Gegrilltes Gemüse</i>	<b>22.00</b>
Diavola <b>pikant</b> <i>Mozzarella, Tomatensauce, Pikante Salami</i>	<b>19.50</b>
Prosciutto Crudo Di Parma <i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	<b>26.00</b>
Parmina <b>vegy</b> <i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	<b>22.00</b>
Napoli <i>Mozzarella, Tomatensauce, Kapern, Sardellen</i>	<b>19.50</b>
Gricia - <b>Hauspezialität</b> <i>Mozzarella, Pecorino Romano, Guanciale, Zwiebeln</i>	<b>24.00</b>
Salsiccia e Tartufo <i>Mozzarella, Taleggio Käse, Salsiccia Luganighetta, Ofenkartoffeln, Schwarzem Trüffle und Trüffelöl</i>	<b>32.00</b>
Holzfäller <i>Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Champignon</i>	<b>24.00</b>
Quattro Formaggi <b>vegy</b> <i>Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino</i>	<b>22.00</b>
Obwalden <i>"SEILER'S" Raclette Käse, Mozzarella, Bauernspeck, Schwarz Pfeffer</i>	<b>22.00</b>

### ZUSCHSCHLÄGE FÜR UNSERE PIZZEN:

CHF 2.00: Mozzarella, Champignons, Oliven, 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