

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.

In dieser Wintersaison möchten wir Sie dazu bringen, sich zu verlieben und veranstalten daher mehrere Events während der Saison:

Jeden Tag, Pizza Plausch:

Unsere XXL-Pizzen mit 3 verschiedenen Belägen, ausgewählt von unserem Pizzaiolo, bis Sie satt sind.

29.00 Fr. p.P., ab 2 Personen

Jeden Mittwoch, Pasta Degustation

Drei unserer frischen Pastas mit drei verschiedenen Saucen

29.00 Fr. p.P., ab 2 Personen

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

Wir wünschen Ihnen viel Spass und einen guten Appetit!

Franzi, Toni und euer Frutt'o Bene-Team



Antipasti

Antipasto di Verdure Grigliate <i>vegan glutenfrei</i>	14.00
<i>Platte mit gegrilltem Gemüse: Auberginen, roter und gelber Paprika, Zucchini, aromatisiert mit Knoblauch-Petersilienöl</i>	
Tacchino Tonnato - <i>Hauspezialität glutenfrei</i>	17.00
<i>Truthahnbraten mit Thunfischsauce und kapern</i>	
Tomino al Prosciutto Crudo <i>glutenfrei</i>	16.00
<i>Warmer Tomme Vaudoise mit Parmaschinken ummantelt, Rucola-Salat, Kirschtomaten und Balsamico-Essig-Creme</i>	
Gamberoni alla Griglia <i>glutenfrei</i>	23.00
<i>Gegrillte Black Tiger Garnelen mit aromatischem grünem Öl, Knoblauch und Petersilie</i>	

Insalate

Fitnesssteller "Frutt'ò Bene"
Salatherz, Karotten, Paprika, Tomaten, gegrilltes Gemüse, mit unserem hausgemachtes Balsamico-Dressing und hausgemachten Croutons.

Wahlweise:

Mit Gegrilltes Gemüse <i>vegetarisch</i>	25.00
Mit Hühnersteak und Kräuterbutter	29.00
Mit gegrillten Garnelen	34.00
Mit Tomme Vaudoise im Rohschinkenmantel	26.00
Kleiner gemischter Salat - <i>mit hausgemachtem Balsamico oder French dressing</i>	12.00
<i>Salatherz, Tomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Parminoflocken</i>	
Grüner Salat - <i>mit hausgemachtem Balsamico oder French dressing</i>	9.00

Zuppe

Crema di Pomodoro <i>vegetarisch</i>	8.00
<i>Cremige Tomatensuppe</i>	



Pasta Fresca e Risotto

Ravioli Fatti in Casa con Burro e Salvia- <i>Hausgemacht - vegetarisch</i> <i>Klassische mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli mit Butter und Salbei Sauce</i>	25.00
Tagliatelle ai Funghi Porcini - <i>Hausgemacht - vegetarisch</i> <i>Mit cremiger Steinpilz Sauce</i>	24.00
Tagliatelle alla Bolognese - <i>Hausgemacht</i> <i>Mit unserer Rind- und Schweinefleisch-Bolognese-Sauce</i>	23.00
Risotto ai Frutti di Mare <i>Cremiges Risotto mit Krabben und Garnele Bisque, miesmuschel, Roter Schnapper</i>	34.00

Spezialitäten aus Sardinia

Frègula Sarda con Salsiccia e Porcini - <i>Hauspezialität</i> <i>Typische Nudeln aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform mit Salsiccia und Steinpilze</i>	27.00
--	-------

Secondi

Cotoletta alla Milanese - <i>Hauspezialität</i> <i>Paniertes Schweinekotelett 'Alla Milanese', serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	33.00
Ossobuco di Vitello <i>Serviert mit Safranrisotto</i>	42.00
Polpette Fritte “della Mamma” <i>Hauspezialität</i> <i>Das Rezept von Antonios Mutter Graziella für Schweine- und Rindfleischbällchen mit Knoblauch, Petersilie, Eier und Käse, paniert und gebraten. Serviert mit Pommes frites, gemischtem Gemüse und Tartar Sauce</i>	27.00
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>	32.50

Herkunft von Fleisch und Fisch- Schwein: CH - Poulet: CH/Slowenien - Kalb: CH - Rind: CH -Uruguay
Garnelen: Vietnam



La Pizza alla Pala (Ist Keine Pinsa)

Viele nennen unsere Pizza „PINSA“ FALSCH!

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

Unsere Pizza ist eine "PALA ROMANA". Guten Appetit!

Margherita vegy <i>Mozzarella, Tomatensauce</i>	18.50
Prosciutto e Funghi <i>Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignon</i>	22.00
Tonno e Cipolle <i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln</i>	21.50
Tonno e 'Nduja Extra pikant <i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, 'Nduja, Zwiebeln</i>	24.00
Vegetariana vegy <i>Mozzarella, Tomatensauce, Gegrilltes Gemüse</i>	23.00
Diavola pikant <i>Mozzarella, Tomatensauce, Pikante Salami</i>	20.50
Prosciutto Crudo Di Parma <i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	28.00
Parmina vegy <i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmino Flocken, Cherrytomaten, Rucola</i>	24.50
Napoli <i>Mozzarella, Tomatensauce, Kapern, Sardellen</i>	20.50
Alla Norma <i>Mozzarella, Tomatensauce, Aubergine, Knoblauch, Pecorino, Basilikum, Ricotta Salata</i>	24.00



Pizze Bianche, ohne Tomatensauce

Obwalden	23.00
<i>“SEILER’S” Raclette Käse, Mozzarella, Bauernspeck, Schwarz Pfeffer</i>	
Gricia	24.50
<i>Mozzarella, Pecorino Romano, Guanciale, Zwiebeln</i>	
Salsiccia e Tartufo	33.00
<i>Mozzarella, Taleggio Käse, Salsiccia Luganighetta, Schwarzem Trüffle und Trüffelöl</i>	
Holzfälle	24.50
<i>Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Champignon</i>	
Quattro Formaggi <small>vegy</small>	23.50
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino Romano</i>	

Pizza Plausch

Unsere XXL-Pizzen mit 3 verschiedenen Belägen, ausgewählt **29.00 Fr p.P**
von unserem Pizzaiolo, bis Sie satt sind. **Ab 2 Personen**

ZUSCHSCHLÄGE FÜR UNSERE PIZZEN:

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

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

CHF 6.00: Parmaschinken

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

