



BENVENUTI ALLA TRATTORIA FREILAGER

SERATA CON ANTONIO E MARCO

Herzlich willkommen! Entdecken Sie die Kreationen von Antonio Colaianni, der die italienische Küche mit hochwertigen Zutaten auf den Punkt bringt. Ob Fleisch, Fisch, hausgemachte Pasta oder eine vegetarische Option – jedes Gericht bietet echten Genuss. Lassen Sie sich von den Aromen Italiens begleiten und genießen Sie Ihren Abend in entspannter Atmosphäre. Buon Appetito!

TAVOLATA

Ab vier Personen servieren wir eine auf Ihre Vorlieben abgestimmte typisch italienische Tavolata. Es erwartet Sie eine Überraschungs-Auswahl an Köstlichkeiten zum probieren, teilen und genießen.

TAVOLATA PICCOLA

Antipasti | Primi | Dolci
75

TAVOLATA GRANDE

Antipasti | Primi | Secondi | Dolci
95

ANTIPASTI

✓ CUORE DI BUE ALLA CAPRESE

Ochsenherz-Tomaten mit Burrata oder
Büffelmozzarella 22

PROSCIUTTO DI PARMA S. ILARIO

Rohschinken von der Berkel VSP 26
..... HG 36

TAGLIERE MISTO

Gemischte italienische Fleisch- und
Käseplatte VSP 28
..... HG 38

CARNE CRUDA DI MANZO SU PANE ANTENNA GRIGLIATO

Rindstatar auf Antenna Brot mit Frischkäse
und Tropea-Zwiebeln VSP 27
..... HG 37

TARTARE DI TONNO SU PANE ANTENNA GRIGLIATO

Tuna Tatar auf Antenna Brot mit pikanter
Aubergine und Stracciatella-Käse VSP 29
..... HG 39

VITELLO TONNATO

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, an einer
Thunfischsauce, mit Kapern VSP 28
..... HG 38

INSALATA DI POLPO CON CECI

Tintenfischsalat mit Kichererbsen 28

✓ INSALATA DI CARCIOFI E VERDURE

Artischocken-Gemüse-Salat 26

✓ INSALATA FREILAGER

Saisonal gemischter Salat mit Hausdressing 14

PRIMI

MACCHERONI AL RAGÙ DI POLPO

Maccheroni mit Tintenfischragout VSP 28
..... HG 34

PACCHERI ALL'ASTICE

Paccheri mit Hummer und Tomate VSP 58
..... HG 64

✓ SPAGHETTI CON CREMA DI ZUCCHINE, MENTA E PROVOLONE

Spaghetti mit Minze-Zucchini-Creme und
Provolone-Käse VSP 28
..... HG 34

✓ RISOTTO AI FUNGHI STAGIONALI E SCAMORZA FRESCA

Saisonal Pilzrisotto mit Scamorza-Käse .. VSP 28
..... HG 34

LASAGNA AL TRICOLORE

Lasagne mit Rindfleisch-Bolognese 32

✓ PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginenaufbau mit Tomaten und
Parmesan 30

SECONDI

RANA PESCATRICE AL FORNO

Kleiner Seeteufel aus dem Ofen 48

GAMBERONI SELVATICI ALLA GRIGLIA

Wildcrevetten vom Grill 46

COTOLETTA DI VITELLO BURRO E SALVIA

3 Wochen Dry-Aged Kalbskotelett (350gr)
mit Salzeibutter 65

SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

Fenchel-Salsiccia (100gr) pro Stück 12

TOMAHAWK DI MANZO

Irishes Dry-Aged Tomahawk Steak von John
Stone (1000gr) für 2 Personenpro Person 75

COTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

Irishes Lammkotelett vom Grill 44

TAGLIATA DI MANZO

Schweizer Rindsentrecôte (200gr), auf
Tomaten und Rucola, mit Parmesan 52

CONTORNI

✓ **SPINACI OLIO EVO**
Blattspinat mit Olivenöl, extra vergine 8

✓ **CAPONATA SICILIANA**
Sizilianisches Auberginen-Gemüse 8

✓ **ARANCINI DI RISO**
Gebackene Reiskugeln 8

✓ **PATATE AL FORNO**
Ofenkartoffeln mit Rosmarin 8



L'INTERA VARIETÀ DI PIZZA

Unter der Leitung unseres Pizzaiolo Ivan bieten wir Ihnen echte italienische Klassiker, die mit viel Sorgfalt zubereitet werden. Ivan bringt seine Erfahrung aus Italien und ein besonderes Auge für Details mit, die jede Pizza zu etwas Besonderem machen.

Wir verwenden nur ausgewählte italienische Zutaten, um den typischen Geschmack Italiens zu erreichen. Unser Pizzateig wird mit 100% Mehl aus Italien von Molino Pasini hergestellt und durch den 4-jährigen „Lievito Madre“ mit 48 Stunden Gärzeit besonders leicht. Das Backen bei 380 °C sorgt für die knusprige Textur. Geniessen Sie den authentischen Geschmack Italiens.

BUON APPETITO!

PROSSIMAMENTE

LA CUCINA COLAIANNI

Ab Oktober 2024 erwarten Sie in unserer La Cucina die Klassiker vom Sternekoch Antonio Colaianni in Form eines Fine-Dining-Fünfgänger. Alle Infos finden Sie bald auf unserer Homepage.

restaurant-freilager.ch

GUTSCHEIN

Überraschen Sie Ihre Freunde und Familie mit einem Gutschein für kulinarischen Genuss in unserer La Trattoria Freilager oder in La Cucina Colaianni.

restaurant-freilager.ch

PIZZE CLASSICHE

✓ **MARGHERITA**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Basilikum **19**

✓ **VEGETARIANA**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Ofengemüse, Basilikumcreme **26**

✓ **PARMIGIANA**

Tomaten, Mozzarella Fior die Latte, Aubergine,
Parmesan, Rucola, Basilikum **26**

✓ **QUATTRO FORMAGGI**

Mozzarella Fior die Latte, Parmesan,
Gorgonzola, Mascarpone **26**

✓ **ZUCCHETTA**

Zucchinicreme, Minze, Büffelmozzarella,
frische Peperoncini, gelbe Datterini,
Zucchini-Chips **28**

FREILAGER

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone,
Rucola, Prosciutto S. Ilario, Parmesan **30**

SALAME / SALAME PICCANTE

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salame Tipo
Milano oder Ventricina Piccante, Oregano **26**

LA ROMANA

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Carciofi, rote
Zwiebeln, Guanciale (römischer Backenspeck),
Basilikum **28**

FUNGHI E SPECK

Mozzarella Fior di Latte, saisonale Pilze,
Steinpilzcreme, Rosmarin **27**

SALSICCIA E FRIARELLI

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia-Wurst,
Cime di Rapa (Stängelkohl), Parmesan **29**

KINDERPIZZA

Für unseren kleinen Gäste
servieren wir alle Pizze
auch in Kindergrösse.

11.5

DOLCI

PANNA COTTA AL BASILICO CON MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Panna Cotta mit Basilikum, Mango und Passionsfrucht 9

TIRAMISU FREILAGER

Tiramisu am Tisch zubereitet 15

CANNOLI RICOTTA PISTACCHIO

Sizilianische Cannoli mit Ricotta- und Pistazienfüllung 8

SFOGLIATELLA ALLA VANIGLIA

Blätterteighörnchen mit Vanillefüllung 9

BABÀ AL LIMONE E RUM

Baba mit Zitrone und Rum 9

GELATO

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone pro Kugel 5.5

CAFE ET TE

Lungo 4.8

Espresso 4.8

Doppio espresso 6.8

Cappuccino 5.9

Affogato al caffè 11.5

Eine Tasse Tee 6

SPIRITI

Grappa Tre Soli Tre 15.5
43 vol. % | 0.2 cl

Grappa Bric del Gaian 15.5
43 vol. % | 0.2 cl

Grappa Berta Nippio 14
40 vol. % | 0.2 cl

Limoncello Bella Costa 9
25 vol. % | 0.2 cl

Amaro Ausano Ramazzotti 10
30 vol. % | 0.2 cl

Planeta Passito di Noto 11
12 vol. % | 0.2 cl

DEKLARATION

FLEISCH

Rind – Schweiz, Irland

Schwein – Schweiz

Kalb – Schweiz

Lamm – Schweiz, Irland

Poulet – Schweiz

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Bianchi, Zufikon

TRÜFFEL & FEINKOST

Augustus Feinkost, Zürich

Biagetti Tartufi, Zürich

EIER

Camenzind, Aargau

ITALIENISCHE PRODUKTE

Caporaso, traditionelle Lebensmittel, direkt aus Italien

Maistà Food, exklusive Produkte, aus 20 italienischen
Regionen

Für Informationen betreffend Allergene
verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte,
unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.