



ANTIPASTI FREDDI

LE NOSTRE FRISELLE

Tipische Knusprige Brotkringel aus Süditalien

* * *

FRISELLA CLASSICA

Cherry Tomaten, Basilikum, Olivenöl

12.00

TROPEANA

Thun Fisch Filet, rote Zwiebeln, Cherry Tomaten, Oliven

16.50

TERRONA

Cherry Tomaten, Hausgemachte 'Nduja (Tipische Kalabrische scharf Salami paste), Burratina

17.50

* * *

CROSTINI

Geröstete Brotscheiben mit rote Zwiebelmarmelade, Rohschinken, Büffel Mozzarella

20.50

INSALATE

INSALATA VERDE

Grüner Saison Salat

9.50

INSALATA MISTA

Bunter Gemister Salat

11.50

INSALATA CAPRESE

Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten, Basilikum und "Extra vergine" Olivenöl

18.50

Preise inkl. MwSt.



ANTIPASTI CALDI

ARANCINO DI RISO "I'M CALABRIA"

Paniert Grosse Reis Kugel, Gefüllte mit Hausgemachte 'Nduja (scharf Salami paste)
angerichtet auf einer feinen Kalabrischer Pecorino-Käse Crème und Hausgemachte rote Zwiebelmarmelade
(Es gibt auch eine vegetarische Version ohne 'Nduja)

19.50

POKER DI POLPETTE

Vier Verschiedene Hausgemachte Kugeln mit:

- Hausgemachte 'Nduja (Tipische Kalabrische scharf Salami paste) auf einer Pecorino Creme
 - Rinder Hackfleisch auf Tomatensauce
 - Auberginen auf Rucola-Pesto Sauce
 - Thunfisch auf Zitrone-Crème Sauce

24.50

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Baby Oktopus eintopf nach Napolitanischer Art: Oliven, Kapern, Knoblauch, Cherry Tomaten Sauce
Dazu Geröstete Brotscheiben

26.50

COTOLETTA DI MELANZANA

Panierte Aubergine Scheibe garnierte mit Rucola und Cherry Tomaten

18.50

ZUPPE

MINISTRONE

Getreide-Minestrone

13.50



PRIMI PIATTI

SPAGHETTO SAINTE SOPHIE

Quadratische Spaghetti mit Knoblauch, Limoncello, Meeräschen Rogen an Olivenöl
½ 24.50 - 26.50

SPAGHETTO ALLO SCARPARIELLO

Quadratische Spaghetti mit Knoblauch, Basilikum, Gerieben Shafkäse an Cherrytomaten-Sauce
½ 21.50 - 23.50

SUA MAESTÀ “LA CARBONARA”

Kurze Rigatoni mit Schweinebacke, Eigelb, Pecorino Käse, Schwarze Pfeffer
½ 22.50 - 24.50

MEZZEMANICHE AI FUNGHI IN TRE CONSISTENZE

Kurze Rigatoni mit Mischpilze in drei konsistenzen
½ 22.50 - 24.50

PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA

Tipische Napolitanische Pasta mit Kartoffeln und Fädigem WeichKäse
20.00

RISOTTI

RISOTTO ZAFFERANO, FONDUTA DI CAPRINO E AGLIO NERO

Safran Risotto mit Ziegenkäse Topping und fermentierte Knoblauchcreme
½ 27.50 - 29.50

RISOTTO ALLA CREMA DI PEPERONI

Risotto an Peperoni Creme mit Burrata und marinierte Sardinen
½ 24.50 - 26.50



PASTE FATTE IN CASA

SCIALATIELLI ALLO SPADA

Hausgemachte kurze nudeln mit Schwertfisch, Oliven, Cherry Tomaten
½ 26.50 - 28.50

SCIALATIELLI AI CALAMARETTI

Hausgemachte kurze nudeln mit Baby Calamari an Broccoli Pesto
½ 24.50 - 26.50

SCIALATIELLI ALLE VONGOLE VERACI

Hausgemachte kurze nudeln mit VenusMuscheln, Knoblauch, Cherry Tomaten, Olivenöl
½ 27.50 - 29.50

CAVATELLI SALSICCIA E FRIARIELLI

Hausgemachte Mehl Gnocchi mit Hausgemachte Schweinswurst, Stängelkohl
½ 24.50 - 26.50

CAVATELLI AI POMODORINI GIALLI

Hausgemacht Mehl Gnocchi an Gelbe Cherry Tomaten Sauce, Frische Spinat
½ 23.50 - 25.50

CAVATELLI BUFALINA

Hausgemacht Mehl Gnocchi mit Büffel Mozzarella an Cherry Tomaten Sauce
½ 24.50 - 26.50

*Hausregel:
Wir servieren zu Fischgerichten keinen Parmesan.*



SPECIALITÀ SAINTE SOPHIE

‘O RRAÙ NAPULITAN

Hauspezialitäten

Wir servieren ihnen ein Teller Teigwaren dazu stellen wir einen Tontopf mit 4 verschiedenen Fleischsorten (Rind Bälchen, Schweine Rippen, Italienische Schweinswurst, Kalbfleischstücke) an Tomaten Sauce auf den Tisch, zum sich selber bedienen

Für 2 personen

80.00



LE CARNI

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE

Kuspriger SchweineBauch serviert en einer Senf-Honig Sauce mit Kartoffelkroketten
32.50

OSSOBUCO DI VITELLO

KalbsHaxen geschmort im eigenen Jus serviert mit Safran Risotto
39.50

ENTRECÔTE DI MANZO (200g)

Rinds Entrecôte angerichtet an einer Rotwein-Kakao-Chili Sauce begleitet mit Rosmarin Kartoffeln
46.50

TAGLIATA DI MANZO ALLA CALABRESE

Grillierte Rindsfleischtranchen auf Rucola, getrocknete Tomaten und Flocken von kalabrischem Pecorino-Käse
begleitet mit Kartoffeln Kroketten
43.50



I PESCI

POLPO ARROSTO

Gerösteter Oktopus serviert mit Rosmarin kartoffeln
38.50

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Gegrillter Schwertfisch Filet serviert mit Zitrone Risotto
40.50



Locanda Sainte Sophie



PER I BAMBINI

(bis 12 Jahre)

SPAGHETTI AL POMODORO

Tomatenspaghetti

12.00

PIZZA PROSCIUTTO

Kinder Pizza

13.50

PATATE FRITTE

Pommes Frites

7.90



PIZZE

MARINARA SBAGLIATA

Tomatensauce, Knoblauch, Sardinen, Oregano

17.00

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Basilikum

18.50

FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Champignon

20.00

LA VEGANA

Tomatensauce, Auberginen, Pinienkernen, Rucola, Cherry Tomaten

20.50

LA LEGGERA

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Cherry Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella

24.50

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Hintenschinken

21.50

PICCANTE

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Scharf Salami

22.50

QUATTRO STAGIONI

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Champignon, Hintenschinken, Oliven, Artischocken

23.50



PIZZE - LE SPECIALI

NAPUL'È

Mozzarella (Fior di Latte), Ofenkartoffeln, Hausgemachte Schweinswurst, Parmesan Topping
24.50

PAESANA

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Rinderbällchen, Auberginen, Pecorino Käse Topping, Basilikum
25.50

PARMIGIANA A MODO MIO

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Auberginenröllchen gratiniert, Cherry Tomaten, Büffelmozzarella
26.50

DONNA SOFIA

Gelbe Tomatensauce, Sardinen, Büffelstracciatella, Oliven, Basilikum
26.50

LA CALABRA

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Hausgemachte 'Nduja (Tipische Kalabrische scharf Salami paste), Rote Zwiebeln, Rucola
26.50

SAN GENNARO

Mozzarella (Fior di Latte), Hausgemachte Schweinwurst, Stängelkohl
25.50

L'UNICA

Mozzarella (Fior di Latte), Getrocknete Tomaten, Rohschinken, Burrata, Guacamole Topping
27.50

LA MISS

Mozzarella (Fior di Latte), Rindsfilet-Tartar, Zwiebeln-marmelade, Kapernpulver, Büffelmozzarella
Diese Pizza wird am Tisch unter Räuchern in der Glosche serviert.
28.50

MISS ITALIA

Gelbe Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Rucola, Cherry Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Zitrone Zest
28.50

Preise inkl. MwSt.



HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch

Entrecôte	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

Fisch

Moscardini	Italien, Vietnam
Oktopus	Spanien, Marokko
Schwertfisch	Italien
Vongole Veraci	Italien
Tintenfisch (Calamaretti)	Italien, Thailand
Meeräschenrogen	Italien

Brot wird im Haus selber produziert und gebacken.
Für weitere Infos steht Ihnen das Personal zur Verfügung.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unseren Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.