AI SAPORI
da Ezio e Pippo

Unsere Philosophie

Meine Philosophie ist, dass ich nachts besser schlafen kann, wenn ich das Wissen einer Person über Essen und Wein verbessern kann. Denken Sie daran, jeder kann Sie dazu bringen, den ersten Bissen eines Gerichts zu genießen, aber nur ein echter Koch kann Sie dazu bringen, auch den letzten zu genießen. Meiner Meinung nach ist es nicht kompliziert. Jeder hat einen eigenen Geschmack, auch wenn er selbst kein großartiger Koch ist.

Nichts hindert Sie daran, den Unterschied zu erkennen, ob Ihnen etwas gut schmeckt, oder nicht.

Amedeo Usbergo, Papà von Ezio

Unsere Küche

In unserer Küche kochen wir nur mit den besten, frischen Zutaten - und selbstverständlich ohne jegliche Fertigprodukte.

Auch unsere Pasta und unser Brot stellen wir selbst her - auf der Basis von Maismehl und damit glutenfrei.

Wir möchten, dass alle unsere Gäste sich bei uns wohlfühlen und kulinarisch immer Neues entdecken können. Da wir alles frisch kochen, können wir die Zubereitung unserer Speisen auf Ihre Bedürfnisse anpassen.

Und obwohl die italienische Küche traditionell viele tierische Produkte wie Käse, Ei, Fleisch und Meeresfrüchte enthält, können wir ohne Probleme auch vegetarische oder vegane Gäste bewirten.

Sprechen Sie uns einfach an!
Gemeinsam finden wir eine Lösung.

Aperitivo

Aperol Spritz (1,5) - 6,50

Limoncello Spritz (5) - 7,50

Ai Sapori Spritz (1,5)
exklusiv im Ai Sapori - 7,50

Prosecco 0,1l (5) - 6,50

Campari Orange - 6,50

Martini Bianco (5) - 4,50

Vorspeisen

Vorspeisenplatte „Ai Sapori“ für 2 Personen (b,d,g,n)
Verschiedene tagesaktuelle Spezialitäten aus Italien – 36,00

Vitello Tonnato (d)
Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Kapernsoße - 14,50

Bruschetta Classica (k)
mit Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl
und feinen italienischen Kräutern – 8,90

Carpaccio Cipriani (g)
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan,
Champignons, Olivenöl und Zitronensaft – 15,50

Gegrillte Peperoni (g)
mit Frischkäse und Balsamico-Essig – 8,90

Hausgemachte Suppen - frisch zubereitet

Tomatensuppe (g) - 8,90

Minestrone (i)
Italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Kartoffeln, Erbsen und Karotten – 8,50

Salate

Rucola-Salat (g)
mit Cherrytomaten und frischem Parmesan – 9,50

Feldsalat
mit Speck und Champignons – 9,50

Tomatensalat mit roten Zwiebeln 7,50

Gemischter Beilagensalat (6)
Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais und Oliven – 6,50

Insalata Mediterranea (6,b,c)
Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, gekochtes Ei, Oliven mit gegrilltem Garnelenspieß – 15,50

Insalata „Ai Sapori“ (6,g)
Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Mozzarella. Champignons und Oliven – 14,90

Zu unseren Vorspeisen und Salaten servieren wir unser selbstgebackenes Brot (k).

Pinsa Romana (aa,ab,ad)

Pinsa Emiliana (g)
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken, frischer Rucola, Cherrytomaten, gehobelter Parmesan – 16,50

Pinsa Guanciale (g)
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Guanciale, Pilze, Cherrytomaten, Feldsalat, gehobelter Parmesan – 18,50

Pinsa Salsiccia (g)
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Salsiccia Italiana, Pilze, Rucola und Cherrytomaten – 18,50

Pinsa Ai Sapori (b,g,n)
Büffelmozzarella, Sepien-Streifen, Tintenfisch, Gambas, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie – 19,50

Pinsa Lachs und Spinat (d,g)
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Lachs
und Spinat in einer feinen Tomatensahnesoße – 18,50

Pinsa Aurora (b,g)
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frische Gambas in einer feinen Tomatensahnesoße mit Cherrytomaten – 18,50

Pasta

Spaghetti alla Bolognese (c,i)
Hackfleisch gemischt mit hausgemachter Tomatensoße – 11,50

Penne Arrabiata (aa)
mit hausgemachter Tomatensoße und scharfen Peperoni - 11,00

Tortellini alla Panna (c,g)
mit Schinken, Sahne, Parmesan, Mozzarella und Petersilie – 11,50

Hausgemachte Lasagne (c,g,i)
mit gemischtem Hackfleisch und Béchamelsoße - 12,90

Spaghetti Carbonara (c,g)
mit Guanciale, Eigelb und Parmesan - 14,50

Gnocchi Mama Rosa (c,g)
mit hausgemachter Tomatensoße und Sahne – 12,50

Pappardelle mit Steinpilzen (c,g) - 16,90

Tagliatelle al Salmone (c,d,g)
mit Lachs, Spinat und Pernod-Soße - 16,50

Spaghetti Gambas (b,c)
mit Zucchini, gegrillten Gambas und hausgemachter Tomatensoße – 14,50

Unsere selbstgemachte Pasta basiert auf Maismehl und ist daher glutenfrei. Sofern Sie Pasta wünschen, die kein Ei enthält, servieren wir Ihnen aber gerne auch Hartweizen-Nudeln (aa).

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel vegetarisch (g)
mit Sour Creme, mediterranem Gemüse und Tomatensoße
(vegetarisch) – 14,50

Ofenkartoffel mit Putenfleischstreifen (g)
mit Sour Creme, Putenfleischstreifen
und Honig-Currysoße – 14,50

Ofenkartoffel mit Rinderfiletstreifen (g)
mit Sour Creme, Rinderfiletstreifen und Chilisoße – 16,50

Ofenkartoffel mit Gambas (b,g)
mit Sour Creme, gegrillten Gambas
und Cherrytomaten-Soße – 16,50

Ofenkartoffel mit Lachs (d,g)
mit Sour Creme, geräuchertem Lachs und roten Zwiebeln – 15,50

Fisch

Dorade Royal, im Ganzen gegrillt (d)
dazu gedämpfte Kartoffeln und Salat – 24,50

Dorade Royal (d)
gegrilltes Doradenfilet in einer feinen Weißweinsoße
mit gedämpften Kartoffeln und Salat – 25,50

Frische Gambas aus Mazara del Vallo (b)
mit gedämpften Kartoffeln und Salat – 22,50

Lachs-Steak (d,g)
gegrillt in einer Limettensoße
mit gedämpften Kartoffeln und Salat – 19,50

Fleisch

Paillard di Manzo (g)
Gegrilltes Steak vom Rind mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Balsamico-Creme – 24,50

Putensteak (g,j)
gegrillt auf einer schmackhaften Dijon-Senf-Honig-Curry-Soße mit Rosmarinkartoffeln und Salat – 18,50

Saltimbocca alla Romana
Schweinefleisch mit Parmaschinken und Salbei in einer feinen Weißweinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat – 19,90

Rumpsteak
gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln und Salat – 21,50

Rumpsteak (g)
an einer feinen Pfeffersoße, mit Rosmarinkartoffeln und Salat – 23,50

Rinderfilet (250g)
mit Rosmarinkartoffeln und Salat - 30,50

Rinderfilet (250g) (g)
in einer Barolo-Pfeffersoße mit gerösteten Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat – 32,50

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensoße (aa)
mit hausgemachter Tomatensoße – 7,50

Spaghetti alla Bolognese (aa,i)
gemischtes Hackfleisch mit hausgemachter Tomatensoße – 8,50

Schnitzel mit Pommes (aa,c) - 8,50

Nachspeisen

Mousse au Chocolat (c,g) - 7,20

Tiramisu (aa,c,g) - 7,50

Panna Cotta (g) - 7,50

Mandelparfait (1,c,g,h) - 7,50

Herzhaftes

Käseplatte (g) - 16,50

Getränke

Wasser

Levico mit Kohlensäure (0,5 l) - 4,20
Levico mit Kohlensäure (0,7 l) - 5,90

Levico still (0,5 l) - 4,20
Levico still (0,7 l) - 5,90

Säfte

Apfelsaft (0,25 l) - 3,60
Apfelsaft (0,4 l) - 4,20

Apfelsaftschorle (0,25 l) - 3,20
Apfelsaftschorle (0,4 l) - 3,70

Orangensaft (0,25 l) - 3,60
Orangensaft (0,4 l) - 4,20

Orangensaftschorle (0,25 l) - 3,20
Orangensaftschorle (0,4 l) - 3,70

Johannisbeernektar (0,25 l) - 3,60
Johannisbeernektar (0,4 l) - 4,20

Johannisbeernektarschorle (0,25 l) - 3,20
Johannisbeernektarschorle (0,4 l) - 3,70

Maracujanektar (0,25 l) - 3,60
Maracujanektar (0,4 l) - 4,20

Maracujanektarschorle (0,25 l) - 3,20
Maracujanektarschorle (0,4 l) - 3,70

Getränke

Limonaden

Coca-Cola (0,25 l) (1,9) - 3,20
Coca-Cola (0,4 l) (1,9) - 3,90

Coca-Cola Light/Zero (0,25 l) (1,9,11, enthält eine Phenylalaninquelle) - 3,20
Coca-Cola Light/Zero (0,4 l) (1,9,11, enthält eine Phenylalaninquelle) - 3,90

Mezzo Mix (0,25 l) (1,9,11) - 3,20
Mezzo Mix (0,4 l) (1,9,11) - 3,90

Fanta (0,25 l) (1,3) - 3,20
Fanta (0,4 l) (1,3) - 3,90

Sprite (0,25 l) - 3,20
Sprite (0,4 l) - 3,90

Schweppes Tonic Water (0,25 l) (10) - 3,60
Schweppes Tonic Water (0,4 l) (10) - 4,20

Schweppes Bitter Lemon (0,25 l) (3,10) - 3,60
Schweppes Bitter Lemon (0,4 l) (3,10)- 4,20

Schweppes Ginger Ale (0,25 l) (1) - 3,60
Schweppes Ginger Ale (0,4 l) (1) - 4,20

Heiße Getränke

Espresso - 2,20

Espresso Doppio - 3,50

Café Crème - 3,20

Cappuccino - 3,50

Tee (verschiedene Sorten) - 2,80

Getränke

Bier (ac)

Pils (0,3 l) - 3,20
Pils (0,5 l) - 4,50

Hefe-Weizen naturtrüb (0,3 l) - 3,40
Hefe-Weizen naturtrüb (0,5 l) - 4,70

Alkoholfreies Pils (0,3 l) - 3,20

Alkoholfreies Weizen (0,5 l) - 4,70

Pils-Radler (0,3 l) - 2,90
Pils-Radler (0,5 l) - 4,20

Weizen-Radler (0,3 l) - 3,10
Weizen-Radler (0,5 l) - 4,40

Weißwein (l)

Chardonnay (0,25 l) - 6,50
Chardonnay (0,5 l) - 13,00

Lugana (0,25 l) - 8,50
Lugana (0,5 l) - 17,00

Pecorino (0,25 l) - 8,50
Pecorino (0,5 l) - 17,00

Pinot Grigio (0,25 l) - 6,50
Pinot Grigio (0,5 l) - 13,00

Trebbiano (0,25 l) - 6,50
Trebbiano (0,5 l) - 13,00

Getränke

Roséwein (l)

Chiaretto (0,25 l) - 6,50
Chiaretto (0,5 l) - 13,00

Rotwein (l)

Montepulciano (0,25 l) - 6,50
Montepulciano (0,5 l) - 13,00

Nero d'Avola (0,25 l) - 6,50
Nero d'Avola (0,5 l) - 13,00

Primitivo (0,25 l) - 6,50
Primitivo (0,5 l) - 13,00

Barbera d'Alba (0,25 l) - 6,50
Barbera d'Alba (0,5 l) - 13,00

Lambrusco (0,25 l) - 6,50
Lambrusco (0,5 l) - 13,00

Digestivo

Grappa (Barrique) 0,2 cl - 6,80

Limoncello 0,2 cl hausgemacht - 4,50

Amaretto 0,2 cl - 3,90

Ramazotti 0,2 cl - 3,90

Gin (0,2 cl) - 4,00

Wodka (0,2 cl) - 4,00

Whiskey (0,2 cl) - 4,00

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker
(5) geschwefelt
(6) geschwärzt
(7) mit Phosphat
(8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
(9) koffeinhaltig
(10) chininhaltig
(11) mit Süßungsmittel
(12) gewachst

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide
aa Weizen ab Roggen ac Gerste ad Hafer
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h Schalenfrüchte
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulphite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, können wir auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen. Unsere Pasta ist überwiegend glutenfrei, ebenso unser Brot (k). Und einige Speisen, die Milcherzeugnisse enthalten, sind dennoch laktosefrei. Sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne!