

Fiorello

RISTORANTE • PIZZERIA • ENOTECA



Godetevi le specialità italiane al più alto livello

Dalla pasta e pizza fatta in casa ai piatti genuini di carne e pesce

Giuseppe Serra e il suo team vi danno un cordiale benvenuto nel ristorante Fiorello presso l'Erlbacherhof a Erlenbach.

Portiamo nel tuo piatto il meglio della cucina italiana: fresca, autentica e preparata con tanta passione. Dalle pizze croccanti ai primi piatti fatti in casa fino alle squisite specialità di carne e pesce, ce n'è per tutti i gusti.

Vi aspettiamo nel nostro ambiente elegante e saremo lieti di viziarvi con le nostre specialità. Godetevi i nostri diversi piatti italiani accompagnati da un vino adatto. La nostra Enoteca ha una vasta selezione di vini provenienti dall'Italia.

Nel nostro ristorante c'è abbastanza spazio anche per gruppi numerosi. Oltre ai banchetti offriamo anche un servizio di catering professionale. I nostri pasti sono disponibili anche da asporto.

Geniessen Sie italienische Spezialitäten auf höchstem Niveau

Von hausgemachter Pasta und Pizza bis zu authentischen Fleisch- und Fischgerichten

Giuseppe Serra und sein Team begrüßen Sie herzlich im Restaurant Fiorello im Erlbacherhof in Erlenbach.

Wir bringen das Beste der italienischen Küche auf Ihren Teller – frisch, authentisch und mit viel Leidenschaft zubereitet. Von knusprigen Pizzen bis hin zu hausgemachten Pasta Gerichten und exquisiten Fleisch- und Fischspezialitäten, wir haben für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem eleganten Ambiente zu begrüßen und verwöhnen Sie gerne mit unseren Spezialitäten. Geniessen Sie unsere vielfältigen italienischen Speisen begleitet von einem passenden Wein. Unsere Enoteca verfügt über eine grosse Weinauswahl aus Italien.

Auch für grosse Gruppen ist genügend Platz in unserem Restaurant. Neben Banketten bieten wir auch einen professionellen Cateringservice an. Unsere Speisen sind ausserdem auch als Take Away erhältlich.

Insalate – Salate

Insalata verde Grüner Salat	8.50.-
Insalata mista Gemischter Salat	9.50.-
Bruschetta Tomaten, Knoblauch, Oregano	9.-
Rucola con scaglie di Parmigiano e aceto balsamico Rucola Salat mit Parmesansplitter und Balsamico Essig	12.50.-
Formentino con uovo e aceto balsamico Nüsslisalat mit Ei und Balsamico Essig	12.50.-
Insalata Capriccio Grüner Salat mit Tomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella und Oliven	25.-
Insalata Caprese con mozzarella di bufala Tomaten mit Büffelmozzarella	19.-
Insalata di Mare su letto di lattuga (solo porzione intera) Frische Meeresfrüchtesalat auf einem Salatbett (nur ganze Portion)	23.-

Zuppe e Risotti – Suppen und Risotti

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe (mit Rahm)	9.-
Crema di Patate Kartoffelcremesuppe	10.-
Minestrone Gemüsesuppe	9.-
Risotto al Parmigiano Parmesan Risotto	20.-
Risotto Tartufo e Limone Risotto mit Trüffelcreme und Zitrone	27.-
Risotto ai Funghi Porcini Risotto mit Steinpilzen	25.-
Risotto ai Frutti di Mare Risotto mit Meeresfrüchten	31.50.-

Primi Piatti – Vorspeisen

½ Porzione meno Fr. 5.00 – ½ Portion abzüglich

5.-

Carpaccio di Polpo con Rucola e Pomodorini

23.50.-

Oktopus Carpaccio mit Rucola und Cherrytomaten

Carpaccio di Bresaola con Rucola, scaglie di Grana e salsa ai Frutti di Bosco 29.-

Bresaola Carpaccio mit Rucola, Granasplitter und Waldfruchtsauce

Carpaccio di Manzo con Rucola e scaglie di Grana

23.50.-

Rindercarpaccio mit Rucola, Tomaten und Granasplitter

Prosciutto di Parma con mozzarella di Bufala

32.-

Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Cozze alla Marinara

25.-

Miesmuscheln an Weissweinsauce, Petersilie und Knoblauch

Cozze al Fuoco

25.-

Miesmuscheln mit scharfer Tomatensauce

Misto di Verdure Grigliate e mozzarella di Bufala

28.-

Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella

Pasta & Pasta Fresca – Pasta & frische Teigwaren

<i>Pasta Fresca più - Frische Teigwaren zuzüglich</i>	3.-
Spaghetti al Pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce	18.50.-
Spaghetti alla Bolognese Spaghetti Mit Hackfleisch, Möhren und Zwiebeln	21.-
Penne al Pesto Penne mit Pesto (Basilikum, Pinienkerne und Parmesan)	19.50.-
Spaghetti alla Carbonara Spaghetti mit Speck, Ei, Parmesan und Pfeffer	22.50.-
Spaghetti all'Amatriciana Spaghetti mit Speck, Pecorino Käse und Tomatensauce	22.50.-
Penne all'Arrabbiata Penne an scharfer Tomatensauce mit Petersilie und Knoblauch	21.50.-
Spaghetti alle Vongole Veraci Spaghetti an Weissweinsauce, mit frischen Muscheln, Knoblauch und Petersilie	28.-

Specialità della Casa Paste – Teigwaren Hausspezialitäten

Lasagne fatte in casa (solo porzione intera)	22.50.-
Frische Hausgemachte Lasagne (nur ganze Portion)	
Scialatelli fatti in casa al Cartoccio	31.-
Hausgemachte Teigwaren in der „Tüte“ an Tomatensauce mit Meeresfrüchten	
Pasta fatta in casa alla “Norcina” con Salsiccia, Panna e crema di Tartufo	28.-
Hausgemachte Teigwaren mit Salsiccia, Trüffelcreme, Rahm	
Pasta fatta in casa con Melanzane e mozzarella di Bufala	27.-
Hausgemachte Teigwaren mit Auberginen, Tomatensauce und Büffelmozzarella	
Gnocchi di patate alla Sorrentina	22.-
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	
Gnocchi di patate al Salmone affumicato, panna e pomodoro	25.-
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit geräuchertem Lachs, Rahm und Tomatensauce	
Ravioli fatti in casa ripieni di carne di Vitello con panna, Crema di Tartufo e Limone	31.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch mit Rahm Trüffelcreme und Zitrone	
Ravioli fatti in casa di Ricotta e Spinaci al burro e salvia	28.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Quark und Spinat an Butter und Salbei	

Per bambini - Für Kinder

Pasta	<i>½ Porzione meno Fr. 5.00 – ½ Portion abzüglich</i>
Pizza	<i>½ Porzione meno Fr. 2.00 – ½ Portion abzüglich</i>
Chicken Nuggets, Pommes	15.-

Secondi Piatti Carne – Hauptspeisen Fleisch

Galletto alla diavola Mistkratzerli scharf gewürzt	36.-
Costoletta di Vitello alla Griglia Kalbskotelett vom Grill	45.-
Fegato alla Veneziana Kalbsleber nach Venezianischer Art	36.-
Cordon Bleu con Formaggio delle Alpi Ticinese Schweins Cordon Bleu mit Tessiner Alpenkäse	41.-
Sminuzzato di Vitello alla Zurighese Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	38.-
Paillard di Vitello alla Griglia Kalbspaillard vom Grill	39.-
Scaloppine di Vitello al Limone o Marsala Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Marsalasauce	41.-
Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini e Grana Geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Cherrytomaten und Granasplitter	38.-
Filetto di manzo alla griglia Rindsfilet vom Grill	41.-
Con Salsa ai Funghi Porcini <i>Mit Steinpilzsauce</i>	+5.-
Con Salsa al Pepe Verde <i>Mit Grüne Pfeffersauce</i>	+5.-
Con Salsa al Tartufo e Limone <i>Mit Trüffelcreme und Zitronensauce</i>	+5.-

Contorni: *Tagliatelle, Verdure di stagione, Patate al forno, Risotto Parmigiano*
Beilagen: *Tagliatelle, saisonales Gemüse, Bratkartoffeln, Parmesan Risotto*

Secondi Piatti di Pesce – Hauptspeisen Fisch

Turbante di Branzino con Spinaci e Patate lesse	38.-
Wolfsbarsch-Turban mit Spinat und Salzkartoffeln	
Gamberoni alla Diavola	37.-
Riesencrevetten scharf gewürzt	
Sogliola Grigliata alle Erbe	45.-
Gegrillte Seezunge mit Kräutern	
Polpo alla Griglia	37.-
Gegrillter Oktopus	
Frittura di Calamari e Gamberi con insalata verde	35.-
Frittiertes Tintenfisch und Crevetten mit grüner Salat	
Seppie e Gamberi alla griglia	38.-
Gegrillter Tintenfisch und Crevetten	

Contorni: *Tagliatelle, Verdure di stagione, Patate al forno, Risotto Parmigiano*

Beilagen: *Tagliatelle, saisonales Gemüse, Bratkartoffeln, Parmesan Risotto*

Pizze – Pizzas

Marinara	15.-
Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Oregano	
Margherita	16.-
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Prosciutto	19.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	
Romana	18.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Basilikum, Oregano	
Tonno	20.-
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Prosciutto e Funghi	20.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon	
Bufalina	20.-
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Hawaii	20.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	
Diavola	21.-
Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe-Salami	
Padrone	21.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola	
Tirolese	22.-
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Gorgonzola	
Bismark	21.-
Mozzarella, geräucherter Provola, Schinken, Ei, Trüffelcreme	

Capricciosa	22.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignon, Oliven, Sardellen	
4 Stagioni	24.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven, süsse Salami	
Crudo e Rucola	27.-
Tomatensauce, Mozzarella, Parma-schinken, Rucola, Granasplitter	
5 Formaggi (bianco - weiss)	21.-
Mozzarella, geräucherter Provola, Gorgonzola, Mascarpone, Büffelmozzarella, Granasplitter	
Vegetariana	22.-
Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni und Cherrytomaten	
Frutti di Mare	25.-
Tomatensauce, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	
Salsiccia e Melanzane	23.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Auberginen, Basilikum, Grana-splitter	
Mare e Monti	25.-
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano, Parmaschinken, Rucola und Granasplitter	

Calzoni

Napoletano	22.-
Ricotta, Tomatensauce, Basilikum, Oregano, Grana-splitter, Pfeffer	
Tricolore	36.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Pesto, Granasplitter	

Pizze speciali – Besondere Pizzas

Salsiccia e Friarielli (bianco - weiss)	25.-
Mozzarella, Salsiccia, geräucherter Provola, Friariello Napoletano	
Porcini e Tartufo (Weiß)	26.-
Mozzarella, geräucherter Provola, Steinpilze, Trüffelcreme, Granasplitter	
Pizza Caprese (Weiß)	26.-
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und Oregano	
Pizza Fiorello Tronchetto	29.-
Gefüllt mit Mozzarella und geräucherter Provola, aussen garniert mit Parmaschinken, Rucola, Granasplitter, Balsamico Glasur und Büffelmozzarella	

Dolce – Dessert

Specialità della casa - Spezialitäten des Hauses

Tiramisù	10.-
Tiramisu	
Pannacotta ai frutti di bosco	10.-
Pannacotta mit Fruchtbeeren	
Semifreddo ai sapori mediterrani	13.-
Biskuitkuchen, Mandel- und Vanille Eis und Erdbeergelee	
Mousse al cioccolato	12.-
Schokoladenmousse	
Giolito Gelato / Eiscreme	<i>Vedi menù / Siehe Menü</i>

Bevande – Getränke

Birra Müller Bräu - Bier Müller Bräu

Birra alla spina / Fassbier	30 cl	4.50.-
	50 cl	6.50.-
Birra analcolica / Alkoholfreies Bier	33 cl	5.50.-
Moretti	33 cl	5.50.-

Birre Artigianali - Gebrautes Bier

Isaac Witbier / Weissbier	33 cl	7.50.-
Nazionale Blonde Ale	33 cl	7.50.-
Rock'n'Roll American Pale Pale	33 cl	7.50.-
Leön Strong Dark Ale	33 cl	7.50.-
Spuma Nera	33 cl	5.00.-
Agrumata	33 cl	5.00.-

Bevande Fredde - Kalte Getränke

Coca Cola	30 cl	4.50.-
Tè Freddo / Ice Tee	50 cl	5.50.-
Schorli	50 cl	5.50.-
Sinalco	30 cl	4.50.-
Orangensaft / Succo d'arancia	30 cl	4.50.-
Schweppes, Bitter Lemon	20 cl	4.50.-
Passuger / Elmer	30 cl	4.50.-
Eptinger	50 cl	5.50.-
Hahnenwasser	50 cl	2.50.-

Café / Té - Kaffee / Tee

Caffè della Casa / Hauskaffee		7.50.-
Espresso		4.50.-
Caffè Crema / Café Crème		4.50.-
Espresso con / mit Brandy o / oder Grappa		7.00.-
Doppio Espresso / Doppelter Espresso		8.50.-
Cappuccino		6.00.-
Latte freddo o caldo / Kalte oder warme Milch	30 cl	3.50.-
Vari tipi di tè / Diverse Teesorten		4.00.-

Information an unsere Gäste

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Fiorello Restaurant
Giuseppe & Team

Das von uns verarbeitete Fleisch und Fisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalb:	Schweiz, Belgien & Niederlande
Rind:	Schweiz, Uruguay*, Irland & Schottland
Schwein:	Schweiz,
Lamm:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz & Brasilien*
Wild:	Schweiz, Österreich & Polen
Pizzaschinken:	Schweiz
Wurstwaren:	Italien Mortadella, Coppa, Salame & Rohschinken)
Fisch:	Cozze (Miesmuscheln) - Niederlande, Italien & Spanien Vongole (Venusmuscheln) - Italien Schwertfisch - Chile Seeteufel - Island Riesengarnele - Vietnam Wolfsbarsch - Griechenland (gezüchtet) Tintenfisch - Spanien

** Kann mit Hormonen und/ oder mit Antibiotika oder anderen Antimikrobiellen Leistungsmördern erzeugt worden sein.*