

RESTAURANT acasa



Flying-Apéro or Flying-Dinner

Erleben Sie das exklusive Flying Apéro & Dinner von Restaurant Acasa: kreative und köstliche Mini-Portionen, perfekt für besondere Anlässe oder gesellige Treffen. Jeder Gast kann seinen eigenen kulinarischen Weg wählen, mit Auswahl aus Fleisch, Fisch, vegetarischen Gerichten, Burgern und Desserts.

Experience the exclusive Flying Apéro & Dinner at Restaurant Acasa: creative and delicious mini-portions, perfect for special occasions or social gatherings. Each guest can create their own culinary journey, choosing from meat, fish, vegetarian dishes, burgers, and desserts.

FLEISCH | MEAT

- Polpetta della nonna Pia con salsa di pomodoro
Grossmutter Pias Fleischbällchen in Tomatensauce
Grandma Pia's meatballs in tomato sauce
- Patata ripiena di pulledpork e cotenna fritta
Kartoffel gefüllt mit Pulled Pork und frittierte Schweineschwarte
Potato stuffed with pulled pork and fried pork rind
- Arancino al ragù
Sizilianisches, frittiertes Reisbällchen gefüllt mit Hackfleisch
Sicilian, deep fried rice ball filled with minced meat
- Brasato di manzo, polenta e fonduta di parmigiano
Geschmortes Rindfleisch mit Polenta und geschmolzenem Parmesan
Braised beef with polenta and melted parmesan cheese

FISCH | FISH

- Tonno in tempura di birra e mayonnaise di katsuobushi
Thunfisch in Biertempura mit Katsuobushi-Mayonnaise
Tuna in beer tempura with katsuobushi mayonnaise
- Involantino di pesce spada e crema di uvetta passa
Schwertfisch-Röllchen mit Rosinencreme
Swordfish roll with raisin cream
- Cappasanta con crema verde e lardo
Jakobsmuschel mit grüner Crème und Lardo
Scallop with green cream and lard
- Polpette di baccalà e crema di peperone rosso
Stockfischbällchen mit roter Paprikacreme
Salt cod balls with creamed red bell peppers

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Parmigiana
Sizilianischer Auberginen-Auflauf mit Tomatensauce und Käse
Sicilian eggplant bake with tomato sauce and cheese
- Polpette di ricotta
Ricotta-Bällchen
Ricotta balls
- Zucca frita in agrodolce e cipolla rossa di tropea
Frittierter Kürbis süss-sauer mit roter Tropea Zwiebel
Deep fried pumpkin sweet & sour with red Tropea onion
- Lasagnetta ai funghi
Kleine Pilz-Lasagne
Small mushroom lasagne

BURGER

- Vegan Delight
- Poulet frittiert / deep fried chicken
- Rind / Beef

PINSA

- Kartoffel & Pancetta Crunch
Potato & Pancetta Crunch
- Büffelmozzarella, Parma & Rucola
Buffalo mozzarella, Parma & arugula
- Radicchio, Taleggio & Walnüsse
Radicchio, Taleggio cheese & walnuts
- Norma (Aubergine & Ricotta)
- Zucchini, Caprino Ziegenkäse, Minze, Pinienkerne
Zucchini, Caprino goat cheese, mint, pine nuts

KROKETTEN | CROQUETTES

- Creamy Mushroom
- Cheesy Bliss
- Hinterschinken / *Ham*

DESSERT

- Mini-Pannacotta
- Mini-Tiramisu
- Eiscreme (verschiedene Sorten) / ice cream
(several flavors)

Preise pro Person

Price per person

4 Gerichte: CHF 36.-

6 Gerichte: CHF 49.-

8 Gerichte: CHF 72.-

10 Gerichte: CHF 79.-

Preisangaben in CHF, inkl. MwSt 8.1 % | Prices in CHF, incl. VAT 8.1 % | Allergien: Bitte wende dich an unser Servicepersonal. | Allergies: Please ask our service staff.

Herkunft: Backwaren – Schweiz: Zutaten aus CH und produziert in CH | Kalb, Poulet, Rind, Schwein – Schweiz
Schwertfisch – FAO 77 | Thunfisch – FAO51/57/71 | Jakobsmuschel – Italien/Japan | Stockfisch – Island



RESTAURANT
acasa