

IN
TEN
SO

luxury italy food

IN
TEN
SO

Benvenuti da Intenso

Thomas Saurino und Chef Ciro Guarino bieten Ihnen eine italienische kulinarische Reise mit aussergewöhnlichen Produkten und authentischen Gerichten, insbesondere von der Amalfiküste.

Sie können alle Produkte aus dem Menü in unserem Geschäft finden, um diese Reise im Bel Paese zu Hause zuhause.

Thomas Saurino and Chef Ciro Guarino offer you an Italian culinary journey with exceptional products and authentic dishes especially from the Amalfi Coast.

You can find all the products from the menu in our shop, to continue this journey in the Bel Paese, at home.

BUONA DEGUSTAZIONE

Thomas Saurino

IN
TEN
SO



*La nostra
proposta*

O

Erfrischungsgetränke / Soft drinks

Stilles wasser Panna / Still water Panna (50cl)	5.-
Wasser mit kohensäure Pellegrino / Sparkling water San Pellegrino (50cl)	5.-
Frisch gepresster zitronensaft / Freshly squeezed lemon juice	9.-
Frisch gepresster orangensaft / Freshly squeezed orange juice	9.-
Fruchtsaft Sal de Riso - pfirsich, aprikose, erdbeere, passionsfrucht, blaubeere oder birne /	9.-
<i>Fruit juice Sal de Riso - peach, apricot, strawberry, passion fruit, blueberry or pear (25cl)</i>	
Apfel schorle Ramseier / Sparkling apple juice Ramseier (33cl)	7.-
Tomatensaft / Tomato juice (20cl)	7.-
Crodino (10cl)	7.-
Chinotto Lurisia (27,5cl)	7.-
Aranciata Lurisia (27,5cl)	7.-
Peroni Nastro Azzurro Bier 0% (33cl)	5.5.-
Sanbitter San Pellegrino (10cl)	7.-
Tonic water (25cl)	7.-
Sicilian lemon tonic (25cl)	7.-
Ingwerbier / Ginger beer (15cl)	7.-
Eistee Fustea - pfirsich oder zitrone / Iced tea Fustea peach or lemon (33cl)	5.-
Coca-Cola (33cl)	5.-
Coca-Cola Zero (33cl)	5.-

Hot drinks / Heißgetränke

Ristretto-Kaffee / Ristretto coffee	4.5.-
Espresso-Kaffee / Espresso coffee	4.5.-
Kaffee-Creme / Coffee cream	5.-
Cappuccino	6.-
Milchkaffee / Latte Macchiato	6.-

Tea Dammann-Auswahl / Dammann tea selection

6.-

Schwarztee-Frühstück / Breakfast black tea

Jasmin Chung Hao - grüner tee / Green tea

Passion de fleurs

Weißer tee, blütenblätter, aprikosenaroma, passionsfrucht und ätherisches rosenöl /

White tea, flower petals, apricot flavor, passion fruit and essential rose oil

Sencha Fukuyu

Japanischer grüner Tee / Japanese green tea

Earl Grey Yin Zhen

Schwarzer und weißer tee, ätherisches bergamotteöl und blütenblätter /

Black and white tea, bergamot essential oil and flower petals

Grüner Tee Minze

Grüner tee, blätter von süßer minze und pfefferminze /

Mint green tea - green tea, leaves of sweet mint and peppermint

Kräutertee Dammann / Herbal tea Dammann selection

6.-

Kamille, Rote Beeren, Eisenkraut, Rosenblüte /

Chamomile, red berries, verbena, bouton de rose

Rooibos orientalisch

Südafrikanischer rooibos, bergamottenschalen, passionsfruchtaroma, weinbergpfirsich weinbergpfirsich, walderdbeere und blütenblätter /

South African rooibos, bergamot peels, passion fruit flavor, vineyard peach, wild strawberry and flower petals

Tisane Bali

Linde, eisenkraut, litschi-Aroma, grapefruit, weinbergpfirsich und blütenblätter /

Tisane Bali - linden, verbena, lychee flavor, grapefruit, vineyard peach and flower petals

Tisane des merveilles

Linde, eisenkraut, litschi-aroma, blütenblätter und zitrusfrüchte /

Linden, verbena, lychee flavor, flower petals and citrus



Champagner / Champagnes

Laurent-Perrier La Cuvée (12% vol)	130.-
Laurent-Perrier La Cuvée rosé brut (12% vol)	170.-

Cocktails

Aperol Spritz	16.-
Campari Spritz	16.-
Hugo Spritz	16.-
Americano	18.-
Gin Malfy and tonic	18.-

Wein im glas / Wine by the glass

Red wine

Primitivo del Salento IGP Vecchio Ceppo Intenso 2021 (12% vol)	8.-
Terra di Monteverro Toscana IGT 2019 (14% vol)	12.-

White wine

Fiano di Avellino Mastroberardino DOCG 2022 (13,5% vol)	10.-
Falanghina del Sannio Mastroberardino DOC 2021 (12,5% vol)	10.-

Rosé wine

Lacrimarosa Mastroberardino DOC 2020 (13% vol)	10.-
---	-------------

Champagne

Champagne Laurent-Perrier Brut (12% vol)	22.-
---	-------------



Weißweine / White wine

Sicilia

Anthilia Donnafugata Sicilia DOC 2020 (12,7% vol) 65.-

Campania

Falanghina del Sannio Mastroberardino DOCG 2021 (12,5% vol) 70.-

Fiano di Avellino Mastroberardino DOCG 2022 (13,5% vol) 70.-

Roséweine / Rosé wine

Campania

Lacrimarosa Mastroberardino DOC 2022 (12,5% vol) 78.-

Rotweine / Red wine

Sicilia

Nero d'Avola Sedara Sicilia DOC Donnafugata 2019 (13% vol) 60.-

Puglia

Primitivo del Salento IGP Vecchio Ceppo Intenso 2021 (13,5% vol) 55.-

Campania

Furore rosso Costa d'Amalfi Marisa Cuomo DOC 2021 (13,5% vol) 85.-

Toscana













Brunello di Montalcino Donatella Cinelli Colombini DOC 2017 (14% vol) 130.-

Terra di Monteverro Toscana IGT 2019 (14% vol) 110.-







Bolgheri Allegrini Il Seggio 2020 (14,5% vol) 95.-



Breakfast and Snacks

Spinat-Quiche / Spinach Quiche 	7.-
Rührei / Scrambled eggs   	5.-
Schokoladen croissant / Chocolat croissant 	3.-
Creme croissant / Cream croissant 	3.-
Vollkorn croissant / Cereal croissant 	3.-
Pfannkuchen / Pancake 	5.-
Birchermüsli / Birchermuesli 	6.-
Frischer fruchts / Fresh fruit salad   	5.-

Focaccia












Parmaschinken und büffelmozzarella Campana DOP <i>Parma ham and mozzarella de bufflonne Campana DOP</i>	12.-
Burrata und Datterino-tomaten / Burrata and Datterino tomatoes	10.-
Gegrilltes gemüse / Grilled vegetables   	9.-
Bresaola, rucolasalat und Parmigiano Reggiano DOP 24 monate   <i>Bresaola, rocket salad and Parmigiano Reggiano DOP 24 months</i>	14.-
Thunfischcreme, sardellen und Datterino-tomaten   <i>Tuna cream, anchovies and Datterino tomatoes</i>	11.-
Avocado-creme, geräucherter Lachs und rosa pfefferkörner   <i>Avocado cream, smoked salmon and pink peppercorns</i>	13.-



Desserts – Sal de Riso

- Traditionelle Delizia - Zitronencreme- und Zitronensirup-Biskuitkuchen aus Amalfi IGP Zitronen** 12.-
Traditional Delizia - Lemon cream and lemon syrup sponge cake from Amalfi IGP lemons
- Pastiera napoletana - Eine Tarte aus Ricotta, gekochtem Weizen, Ei und Orangenblüte** 10.-
Tart made with ricotta, cooked wheat, egg and orange blossom
- Torta caprese - Marzipan-Schokoladen- oder Zitronen-IGP-Kuchen aus Amalfi** 10.-
Marzipan chocolate or lemon PGI from Amalfi cake
- Traditioneller Dolce d'Amalfi Kuchen mit Zitrone aus Amalfi IGP serviert mit Zitronencreme /** 12.-
Traditional Dolce d'Amalfi cake with lemon from Amalfi IGP served with lemon cream
- Traditioneller Babà aus Neapel mit jamaikanischem Rum /** 10.-
Traditional Babà from Naples with Jamaïca Rhum
- Tiramisù traditionnel de la Côte d'Amalfi** 10.-
Traditional Tiramisù from the Amalfi Coast

Lunch Menu

Vitello tonnato mit thunfisch von der Amalfiküste und Pantelleria-IGP-Kapern Klein / Groß 	25.- / 39.-
<i>Vitello tonnato with tuna sauce from the Amalfi Coast and Pantelleria capers PGI small / large</i>	
Vesuv-Gazpacho / Vesuvius Gazpacho  	15.-
Gemischter Salat / Mixed salad   	14.-
Grüner Salat / Green salad   	12.-
Cesar-Salat / Cesar salad	25.-
Quinoa mit gegrillten artischocken und büffelmozzarella aus Campana g.U.  	24.-
<i>Quinoa with grilled artichokes and buffalo mozzarella Campana PDO</i>	
Quinoa mit Kirschtomaten, roter Zwiebel und Himbeeressig   	22.-
<i>Quinoa with cherry tomatoes, red onion, and raspberry vinegar</i>	
Burrata aus Andria g.g.A. und Piennolo-tomaten aus Vesuvius g.U.  	22.-
<i>Burrata from Andria PGI and Piennolo tomatoes from Vesuvius PDO</i>	
Caponata Neapolitanisch / Caponata napoletana   	18.-
Parmaschinken g.U. 18 Monate und Büffelmozzarella aus Campana g.U. 	25.-
<i>Parma ham PDO 18 months and buffalo mozzarella Campana PDO</i>	
Neapolitanische Aubergine Parmigiana 	24.-
<i>Neapolitan eggplant Parmigiana</i>	
Hausgemachte traditionelle neapolitanische lasagne	28.-
<i>Homemade traditional Neapolitan lasagna</i>	

