

Apero

Schale mit bunten Oliven / Schale mit Parmesanmöckli
je 6.50

Prosecco Carattere brut

Salatin, Veneto
9.00

Prosecco Rosé

Salatin, Veneto
9.50

Majolini Franciacorta brut Bio DOGC

Chardonnay, Pinot Noir
Majolini, Ome, Lombardia
12.50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco
12.50

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco
12.50

Hugo

Hollunderblütensirup,
Prosecco
12.50

Tanqueray Gin Tonic

0% Alkohol
12.50

Jsotta Aperitivo Spritz

0% Alkohol
Jsotta Bianco
12.50

AZZERIO

Sparkling Blanc 0.0% Alkohol
Riesling, Pfalz, Deutschland
dl. 8.50/52.00

Antipasti / minestre / bambini

Insalata Verde Buntes Salatbouquet	9.00
Insalata Mista Gemischter Salat nach Saison	11.50
Bruschette Tomaten-Kompott, Basilikum Emulsion Bufala Mozzarella	16.00
Selezione di antipasti Salami, Bresaola, Parmaschinken, Parmesan und eingelegtes Gemüse	25.00/36.00
Insalata di polpo Lauwarmer Pulpo, Oliven, Stangensellerie, Limettendressing	24.00
Burrata mit Datterini, Balsamicodressing, Basilikumoel	17.50
Insalata di carciofi con burrata	18.50
Tatar di manzo vom Swiss Wagyu Beef Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, Briochetoast und Molkereibutter	24.00/35.00
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio, Schwarze Nüsse, Parmesanspäne, Meersalz von Cervo und Olivenoel	24.00/32.00
Prosciutto di Parma 24Mt. mit Dörrtomaten, Balsamicozwiebeln	24.00/32.00
Minestre	
Brodo di manzo con tortellini Hausgemachte Rindsbouillon mit Tortellini	13.50
Tagessuppe	9.50
Kinderkarte bis 12 Jahre	
Pizza Margherita	10.00
Pizza Prosciutto e funghi	12.00
Pizza vegetariana	12.00
Spaghetti mit Tomatensauce	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.00
Mini-Weiderind-Burger mit Pommes frites	19.00

Pasta fresca

Gnocchi di patate Selena Kartoffelgnocchi, Burrata, Datterini, Artischocken und Parmesanspänen	22.00/26.00
Gnocchi di patate Eliza Kartoffelgnocchi, Tomaten, Rahm und Bolognesesauce	22.00/26.00
Tagliatelle alla Bolognese Nudeln mit Bolognesesauce	21.50/25.00
Paccheri al pomodoro e gamberi Paccheri mit Tomaten und Riesencrevetten	28.00/36.00
Paccheri alla Carbonnara Paccheri Guanciale, Eigelb und Pecorino Käse	22.00/26.00
Spaghetti alla chitarra e vongole veraci Spaghetti alla chitarra mit Venusmuscheln	27.00/32.00
Spaghetti alla chitarra e Pesto Genovese Spaghetti alla chitarra mit Basilikumpesto	21.00/25.00
Ravioli di Ricotta e Spinaci al burro di salvia Ricotta-Spinatfüllung und Salbeibutter	22.50/28.50
Ravioli di Ricotta e Limone Ravioli mit Ricotta, Zitronenbutter, Granatapfel	22.50/28.50
Risotto Carnaroli con Frutti di mare Risotto mit Meeresfrüchten	25.00/29.00
Risotto Carnaroli alle verdure e funghi Risotto mit Artischocken, Dörrtomaten, Zucchini, Aubergine, Pilze	24.00/28.00

Tempo di attesa per penne senza glutine è di 20 min.
Wartezeit bei glutenfreier Penne beträgt 20 min.

Pizze

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum
18.00

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven
21.00

Ai Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten
und Blattspinat
28.00

Calabrese

Tomaten, Mozzarella,
Pikanter Salami, Oliven
22.00

Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen,
Peperoni, Artischocken
24.00

Funghi e Prosciutto

Tomaten, Mozzarella,
Champignons und Schinken
23.00

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Ei
24.00

Cinque

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Burrata,
Rucola, Basilikum
27.00

Salsiccia

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia,
Artischocken, Basilikum
25.00

Frutti di Mare

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte,
Datterini, Basilikum
27.00

Vitello

Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch,
Datterini, Rucola, Basilikum
27.00

Carciofi

Tomaten, Mozzarella, Artischocken,
Datterini, Basilikum
26.00

Quattro Formaggi

Tomaten, Mozzarella, Taleggio,
Gorgonzola, Gran Padano
24.00

Quattro Stagioni

Artischocken, Peperoni, Champignons,
Hinterschinken, Oliven
25.00

Guanciale

Tomaten, Mozzarella, Guanciale,
Spinat, Spiegelei
23.00

Al Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thon,
Frühlingszwiebeln
22.00

Elektra

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken,
Gran Padano, Rucola, Burrata, Datterini
27.00

Salmone

Tomaten, Burrata, geräucherter Lachs,
Frühlingszwiebeln, Kapern
24.00

Focaccia Amar

Tomaten, Burrata, Grana Padano,
Pesto, Rucola, Oliveneöl, Bresaola
26.00

Weitere Beilagen:

Artischocken, Tonno, Schinken, Salami, Ei, Rucola, Spinat, Guanciale - je **CHF 2.00**
Parmaschinken, Bresaola, Burrata, Rauchlachs, Riesencrevetten, Vitello - je **CHF 5.00**

Eine glutenfreie Pizza berechnen wir mit einem Zuschlag von CHF 4.50.

Steaks und Fisch vom Lavasteingrill

Irish Rindsfilet	200 g	55.00
Mehr Genuss gewünscht? Jede weitere 50 g: + CHF 12.50		
Swiss Dry Aged Entrecôte	200 g	52.00
Swiss Rinds Rib Eye von Luma	300 g	58.00
Segreto vom Iberico Schwein	300 g	54.00
Riesencrevetten	200 g	39.00
Ganze Seezunge	ca. 400 g	55.00
Angus Beef-Burger	200 g	30.00
Zwiebelconfit, Tomate, Gurke, Scamorza, Bun		

Dazu 3 Saucen inbegriffen

BBQ, Chimichurri und Café de Paris

Aus der Pfanne

Scaloppine di vitello al limone

Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce

44.00

Costata di vitello alla salvia 300 g

Kalbskotelette aus dem Ofen mit Salbeibutter

62.00

Tagliata di Manzo Café de Paris 200 g

Swiss Dry Aged Rindsentrecôte überbackene

52.00

Ossobuco alla milanese

In Tomaten, Wein und Kräutern geschmorte Kalbshaxe

48.00

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber, Zwiebeln, Knoblauch, Butter, Salbei

39.00

Zu allen Gerichten ist 1 Beilage im Preis inbegriffen, zusätzliche Beilage je CHF 7.50

Rosmarin-Kartoffeln, Pommes frites, Prosecco-Risotto, Tagliatelle oder Ofengemüse

Unsere Partner

Buonvini Weine | Zürich
Gerstl Weine | Spreitenbach
Hofer Weine | Zürich
Casa del Tequila | Embrach
Bianchi Comestibles | Zufikon
Metzgerei Ziegler | Niederglatt
Luma | Neuhausen am Rheinfall
Bagnasco Italienische Produkte | Pfungen
Fideco Comestibles | Murten
Fredy's Backwaren | Baden

Herkunftsdeklaration

Rindsfleisch	Schweiz / Irland / Uruguay
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz/Spanien
Geflügel	Schweiz
Lamm	Schweiz/Irland
Wurstwaren	Schweiz/Italien
Süsswasserfische	Schweiz
Riesencrevetten	Bianchi Vietnam
Seezunge	Holland / Nordsee
Brot	Schweiz

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, Informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF / inkl. 8.1% MwSt