



FRÜHLINGSGERICHTE

VITELLO TONNATO

Hausgemacht, mit Tonnato Sauce,
 Kapern und Parmesan **39**

RINDSTATAR FREILAGER

Mit Markbein, Kapern, Sprossen, gepickelten
 roten Zwiebeln und einem gebeizten Eigelb
 serviert mit Nussbutter und getoasteter
 Butterbrioche **39**

FREILAGER SALATTELLER

Saisonal gemischter Salat, mit French-
 oder Balsamico-Dressing **18**

CEASAR SALAD

Römersalat mit Parmesan, Croûtons,
 dazu Kapern-Sardellen-Dressing **19**

SALAT-TOPPINGS:

| | |
|-------------------------|-----------|
| Pouletoberschenkel..... | 14 |
| Crevetten..... | 15 |
| Fischknusperli..... | 15 |
| Entrecôte..... | 25 |

HAUPTGÄNGE

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Der Klassiker mit saisonaler Gemüsevariation
 und Pommes Allumettes 160 g | 220 g.... **57 | 69**

BURGER FREILAGER

180 g Eringer Beef-Patty mit Speck, Ei, Cheddar,
 Tomate, Essiggurke, Rucola, Coleslaw und
 hauseigener Sauce im Butter-Brioche-Bun..... **38**

VEGI BURGER FREILAGER

Plant based Green Mountain Patty mit Ei,
 Cheddar, Tomate, Essiggurke, Rucola,
 Coleslaw und hauseigener Sauce im
 Butter-Brioche-Bun **34**

BURGER WERDEN MIT POMMES ALLUMETTES SERVIERT

KALBS-TORTELLONI

Hausgemacht, mit Salbei und Trüffel..... **35**

RISOTTO

A la Minute zubereitet, mit frischem Spinat
 und Mascarpone **33**



DIE GANZE VIELFALT DER PIZZA

**NUR AUERLESENE ITALIENISCHE PRODUKTE BRINGEN DEN UNVERKENNBAREN
GESCHMACK ITALIENS PERFEKT ZUM AUSDRUCK.
SO BEREITEN WIR UNSEREN PIZZATEIG LIEBEVOLL MIT MEHL AUS NAPOLI ZU.**

Die einmalige Leichtigkeit verleiht ihm die 4-jährige «Lievito Madre» mit 36 Stunden Gärzeit. Die Raffinesse und das Fingerspitzengefühl hinter dem Handwerk erlernten unsere Mitarbeitenden vom ältesten Pizzaiolo der Schweiz, Tony Però persönlich.

Das Backen bei 380 °C macht unsere Pizza schliesslich zum unvergesslichen Knuspererlebnis. Überzeugen Sie sich selbst.

BUON APPETITO!

IHR EVENT

Exklusive Räume für
exklusive Anlässe
für bis zu 180 Personen

RESTAURANT FREILAGER

Freilagerstrasse 53
8047 Zürich
essen@restaurant-freilager.ch
044 492 09 09

PIZZE CLASSICHE ROSSE

NAPOLI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oliven, Bio Oregano **24**

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, frische Champignons, Basilikum **26**

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, Basilikum **26**

RUCOLA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, Cherrytomaten, Rucola **23**

SALAME/PICCANTE

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Salami IT Milano oder scharfe Ventricina IT, Bio Oregano **26**

LEONARDO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, frische Champignons, Salami Milano IT, Speielei **29**

CAPRICCIOSA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, frische Champignons, Artischocken, Oliven **28**

TONNO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thon MSC, Kapern, Zwiebeln, Bio Oregano **26**

FREILAGER

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken DOP, Mascarpone, Rucola, Cherrytomaten, Bio Oregano **30**

PERÒ

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, frische Champignons, scharfe Ventricina IT, Bio Oregano **28**

BUFALINA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Basilikumpesto **26**

VEGETARIANA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, grilliertes Gemüse, Cherrytomaten, Basilikum **25**

FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, frische Champignons, Basilikum **26**

KINDERPIZZA

Für unseren kleinen Gäste
servieren wir alle Pizze
auch in Kindergrösse.

11.5

PIZZE SPECIALE BIANCHI

GORGONZOLA

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP,
Birne, Baumnuss, Bio Oregano..... **25**

CALZONE

Mozzarella Fior di Latte,
Salami Milano IT, Ricotta, Basilikum,
Parmesan..... **27**

MORTAZZA

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella,
Granella di Pistacchio, Stracciatella **28**

LA SAPORITA

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP,
Speck, Artischocken, Pilze, Oliven **30**

MONA LISA

Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP,
Gorgonzola DOP, Mascarpone,
Salame Piccante Ventricina IT..... **28**

PATANELLA

Mozzarella Fior di Latte, Patate al Forno,
Prosciutto Cotto, Zwiebeln,
Parmesancreme..... **29**

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP,
Gorgonzola DOP, Mascarpone..... **28**

ZUCCHETTA

Crema di Zucchini, Mozzarella Fior di Latte,
Cherrytomaten, Zucchini-Chips,
Mozzarella di Bufala..... **28**

BOSCAIOLA

Mozzarella Fior di Latte, Crema di Tartufo,
Trüffelsalami, Rucola..... **31**

MONTANARA

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia fresca,
Porcini, Parmesan..... **30**

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fior di Latte, Cime di Rappe,
Salsiccia fresca, Parmesan..... **30**

PIZZA PASS

Fragen Sie unser Team nach dem
Pizza Pass und sammeln Sie fleissig Stempel:
Das zehnte Knuspererlebnis
wird von uns offeriert.

DEKLARATION

Rind – Schweiz

Schwein – Schweiz

Kalb – Schweiz

Wild – Schweiz, Österreich, EU

Bachsaibling – Island

Wolfsbarsch – Italien, Griechenland

Thunfisch – Philippinen, Thailand

Venusmuscheln – Italien

Poulet – Schweiz

SCHWEIZER FLEISCH

Metzgerei Köferli, Döttingen

Zanetti, Poschiavo

Angst, Zürich

Luma, Zürich

Künzli, Zürich

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Bianchi, Zufikon

TRÜFFEL & FEINKOST

Augustus Feinkost, Zürich

EIER

Camenzind

ITALIENISCHE PRODUKTE

Caporaso

MICROGREENS

UMAMI

Für Informationen betreffend Allergene
verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte,
unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.