



WO DIE PIZZA WIE IN ITALIEN SCHMECKT

UM DEN UNVERKENNBAREN GESCHMACK ITALIENS WIDERZUSPIEGELN, VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH AUSSERLESENE PRODUKTE AUS ITALIEN. SO BEREITEN WIR UNSEREN PIZZATEIG LIEBEVOLL MIT MEHL AUS NAPOLI ZU. DIE EINMALIGE LEICHTIGKEIT VERLEIHEN WIR UNSEREM TEIG DURCH DIE 4-JÄHRIGE «LIEVITO MADRE» WÄHREND 36 STUNDEN GÄRZEIT.

DIE RAFFINESSE UND DAS FINGERSPITZENGEFÜHL HINTER DEM HANDWERK DURFTEN UNSERE MITARBEITENDEN VOM ÄLTESTEN PIZZAIOLO DER SCHWEIZ «TONY PERÒ» PERSÖNLICH ERLERNEN. UND UM AUS UNSERER PIZZA ZUM SCHLUSS EIN UNVERGESSLICHES KNUSPERERLEBNIS ZU MACHEN, BACKEN WIR SIE BEI 380°C AUS.

ABER ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST, BUON APPETITO!

SALADE & SOUPE

PROSCIUTTO CRUDO

Rohschinken DOP fein aufgeschnitten mit Pizzabrot 18

INSALATA MISTA

Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing 14

INSALATA CAPRESE

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum 16

INSALATA DI FINOCCHI

Fenchelsalat mit Parmesan DOP und Olivenöl 13

PULPO SU PANZANELLA

Pulpo auf Panzanella, Cherrytomaten und Petersilie 19

CARPACCIO DI MANZO

Rindscarpaccio mit Rucola, Grana Padano DOP und Cherrytomaten 21

TARTARE DI MANZO

Rindstatar mit geräuchertem Eigelb, Kapern, Zwiebeln und Manchego 24

ZUPPA DI ZUCCA

Warme Kürbissuppe an selbigem Chutney, Pilzpraline und Kräuter 18

PIATTI CLASSICI

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Coupe Dame 160 Gr. | Coupe Monsieur 220 Gr. 56 | 68
Rindsentrecôte Café de Paris mit Gemüse Variation und Pommes Allumettes

TORTELLONI RIPIENI DI MANZO

Hausgemachte Brasato Tortelloni mit Rotweinzwiebeln, Salbeibutter und Trüffel 34

FILETTO DI SALMONE SVIZZERO

Sous Vide gegartes Lachsfilet auf Pastinaken Purrée, gelbe Rande und karamellierter Cicorino rosso 41

RISOTTO D'INVERNO

Randenrisotto mit Spinatsalat, Pilzen und Belperknolle 38

TORTELLONI ALLA ZUCCA

Hausgemachte Kürbis Tortelloni mit Pilzen, schwarzen Nüssen und Kräuterschaum 31

«ERINGER» BURGER DI MANZO

Eringer Rindsburger mit Rucola, Essiggurken, Cheddar und Pommes Allumettes 35



PIZZE

NAPOLI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Bio Oregano 21

FUNGI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, frische Champignons, Bio Oregano 22

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, Bio Oregano 23

PROSCIUTTO E FUNGI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, frische Champignons, Bio Oregano 24

GORGONZOLA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Bio Oregano 22

RUCOLA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, Cherrytomaten, Rucola, Bio Oregano 22

PICCANTE

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami IT, Peperoncini, Bio Oregano 23

SALAME

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Salami IT Milano, Bio Oregano 23

TONNO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thon MSC, Kapern, Zwiebeln, Bio Oregano 24

QUATTRO FORMAGGI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Mascarpone, Bio Oregano 24

FREILAGER

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken DOP, Mascarpone, Rucola, Cherrytomaten, Bio Oregano 27

PERÒ

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken CH, frische Champignons, scharfe Salami IT, Bio Oregano 27

DESSERTS

TIRAMISU DELLA BRASSERIE

Klassisches Tiramisu mit Punch-Früchten 12

CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA

Orangen Crème Brûlée mit kandierten Walnüssen, Chili und Schokoladensorbet 14

PALLINA DI GELATO

eine Kugel Glacé 5.5
Schokolade, Vanille, Espresso, Sauerrahm, Mango, Zitrone, Haselnuss, Salted Caramel, Passionsfrucht

TORTA AL CIOCCOLATO (15MIN)

Schoggichüechli an Zwetschgen Ragout, Joghurt-Glacé und Zimt-Espuma 16

PIÑA COLADA DECOSTRUITA

Ananas als Sorbet und Ragout mit Rumkuchen und Kokosparfait 14



DICHIARAZIONE

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Schweiz
Hinterschinken	Schweiz
Rohschinken DOP	Italien
Salami IT und IT Milano	Italien
Gorgonzola DOP	Italien
Grana Padano DOP	Italien
Olivenöl	Amfora, Genf

COMPAGNI

Schweizer Fleisch	Metzgerei Köferli Döttingen Holzen Fleisch, Ennetbürgen Angst, Zürich Luma, Zürich
Fisch, Meeresfrüchte	Bianchi, Zufikon
Gemüse & Früchte	Jeune Primeur, Dietikon
Trüffel & Feinkost	Augustus Feinkost, Zürich
Käse	Jumi, Belp
Brot	St. Jakob Bäckerei
Eier	Camenzin
Italienische Produkte	Caporaso

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