



starten sie mit stuzzichini
(wohl am besten mit „naschereien“ übersetzt) –
ob als schmackhafte aperitif-häppchen oder
als einstieg in ein feines mehrgängiges essen.
buon appetito!

stuzzichini

fritto misto
calamari, crevetten, kabeljau, zitrus-aioli
14

zucchini-, auberginen-chips, pfefferminzjoghurt (v)
11

bruschette
burrata-tomaten (v), bohnenpüree-lardo,
ricotta-favabohnen (v), ziegenkäse-feigen (v)
14

sardisches fladenbrot, olivenricotta (v)
9

focaccia, roher thunfisch, artischocken
13



insalate

rucola, blumenkohl, haselnüsse, mandeln, kräuter (v)
13 • 17

quinoa, rucola, mandeln, getrocknete cranberries (v+)
14 • 18

datteltomaten, büffelmozzarella, spinat, rote zwiebeln, pinienkerne (v)
17 • 23

calamari, avocado, orangen, roter chicorée, rucola, rote zwiebeln
18 • 24

antipasti

tomatensuppe, burratacrème, basilikum (v)
11

oktopus, peperoni-kapern-salsa, fenchel
19 • 26

roher thunfisch, orangensauce, gurken, peperoncini
19 • 26

rindscarpaccio, artischocken, oliven, basilikumpesto, parmesan
21 • 28

parmaschinken, burrata, grissini
21 • 28

pasta

paccheri, tomatensauce, knoblauch, basilikum (v)
23

pappardelle, bolognese
25

caramelle, spinat, ricotta, broccoli (v)
25

spaghetti alla chitarra, datteltomaten, auberginen, burrata (v)
26

vegano

blumenkohl, quinoa, kurkumasauce (v+)
23

roter reis, portobellopilz, sellerie (v+)
24

**aus der mühle von „caputo“ im quirligen napoli
stammt das mehl für unsere pizza.
dem teig gönnen wir ein „dolce far niente“
von 48 stunden, um luftig und leicht zu werden.
pelati-spezialist „mutti“ steuert
aus parma das tiefe rot bei.
schmackhafte „fior di latte“ (kuhmilch-mozzarella)
als krönung der pizza.**

pizze dello chef

hinterschinken, champignons
22

pikante salami
23

artischocken, peperoni, champignons, hinterschinken, oliven
23

calzone, salami, tomatensauce, ricotta
24

datteltomaten, büffelmozzarella, basilikumpesto (v)
25

mascarpone, parmaschinken, rucola, datteltomaten, mozzarellaperlen
27

**mehr napoli in zürich:
versuchen sie sich als pizzaiolo!
und belegen sie eine der untenstehenden basisvarianten
ganz nach ihrem gusto. die zutaten dürfen
sie natürlich auch mit ihrem tischpartner teilen...**

pizze classiche

marinara

tomatensauce, knoblauch, oregano (v+)

17

margherita

tomatensauce, fior di latte, basilikum (v)

18

condimenti

mozzarellaperlen (v)

3

parmesan (v)

3

rucola (v+)

3

grillgemüse (v+)

4

hinterschinken

4

ziegenfrischkäse (v)

5

bresaola

6

parmaschinken

6

roher thunfisch

6

salami

6

trüffelpaste

6

carne

lammrack, lamm-confit, pfefferminz-kräuter-salsa
39

kalbs-rib-eye, marsalajus
44

rindsfilet, rotwein-balsamicosauce
46

pesce

kabeljau, tomatencoulis, kräutersalsa, olivenpulver
36

thunfisch, pistazien, tomaten
37

fregola, miesmuscheln, riesencrevetten, calamari
38

contorni

safranrisotto (v)
bratkartoffeln (v)
roter reis (v+)
mandel-peperoncini-broccoli (v+)
caponata siciliana (v+)
grillgemüse (v+)
salat (v)

6



dolci

mascarponecrème, löffelbiscuit, kaffee (v)
12

nutellamousse, schokoladenbiscuit,
caramel-krokant (v)
12

kardamom-panna-cotta, zitrusorbet
12

schokoladenkuchen, fior-di-latte-glacé (v)
12

sorbetti (v+)

zitrone-limette
aprikose
blutorange
passionsfrucht
mango
erdbeere
pro kugel • 4

gelati (v)

schokolade
haselnuss
mocca
pistazie
stracciatella
vanille
fior di latte
pro kugel • 4



PIÙ