

Menù Toscana

Neben den
Certo-Klassikern
haben wir aktuell
Spezialitäten, die
durch die Toskana
inspiriert sind

—

**Montag bis Samstag
ab 18 Uhr**

**Fleisch beziehen wir
ausschliesslich aus der
Schweiz und aus Italien.**

**Fisch beziehen wir
wenn immer möglich aus der
Schweiz und aus nachhaltigem
Fischfang oder Zucht.**

Inspiriert von unseren Familienfesten wollen wir das Essen als gemeinsamen Akt zelebrieren. Es geht um Geselligkeit, Zeit füreinander, Genuss miteinander. Es soll der Höhepunkt des Tages sein. Genau dafür gibt es das Menü Tavolata – Genuss zum Teilen.

Die Gerichte werden von unserer «Squadra di cucina» sorgfältig zubereitet. Dabei lassen wir uns immer wieder aufs Neue von einer anderen Region in Italien inspirieren.

Wir verwenden saisonale und wenn möglich lokale Spezialitäten. So wird zum Beispiel die frische Bio-Pasta von Favolosa hergestellt. Von Comestibles Patrizia Fontana kommen die saisonalen und bereits legendären Zürcher Ravioli. Gemüse und Früchte liefert Marinello und das Fleisch kommt von der Metzgerei Keller.

Menù Tavolata

**In vier Akten teilen und geniessen;
ab 2 Personen,
vegan, vegetarisch oder
mit tierischen Zutaten,
mit oder ohne Weinbegleitung.**

XXXXXX

Antipasti

Vorspeisen zum Teilen

XXXXXX

Pasta fresca

XXXXXX

Secondi

Hauptgänge zum Teilen

XXXXXX

Dolce

XXXXXX

**Preis Menù Tavolata sorpresa
inkl. Weinbegleitung (1 Glas pro Gang)**

**pro Person 69.00
pro Person 99.00**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Antipasti / Vorspeisen

Antipasti umfasst Vorspeisen wie Salate, Suppen, eingelegtes Gemüse und warme Gerichte.

Antipasti misti 19.50 / 29.50

Grilliertes und eingelegtes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Pecorino romano, Salametti, Hummus & Brot

VEGAN, VEGETARISCH UND MIT FLEISCH MÖGLICH, OPTIONAL GLUTENFREI

Panzanella e burrata «Toscana» 17.50

Brotsalat, Tomate, Zucchini, Gurke, Kapern, Basilikum, Burrata

VEGI

Caprese con mozzarella di bufala 13.50 / 22.50

Tomatensalat, Basilikumöl, Balsamicoperlen

VEGI, GLUTENFREI

Pollo Trotato 21.50

Poulet, geräucherte Forelle (DNK), Kapern, Zwiebeln

GLUTENFREI

Insalata verde 9.50

Hausdressing

VEGAN, GLUTENFREI

Zuppa di stagione 9.50

Saisonale Suppe – das Team weiss mehr

Carpaccio di barbabietola 17.50

Rande, Salat, Sprossen, geröstete Nüsse, Meersalz, Zitrusvinaigrette

VEGAN, GLUTENFREI

Parmigiana «Certo» 19.50

Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Basilikum

VEGI

Tartare di manzo mediterranea 70g 21.50

Aufgeschlagene Butter, Hausbrot

mit glutenfreiem Brot möglich, 20 Minuten Wartezeit

130g 35.50

Primi / Frische Pasta und Risotto

Frische Pasta und Risotto spielen bei den Primi die Hauptrolle. In Italien ist das der erste Hauptgang, in der Schweiz manchmal auch der letzte. Die Pasta gibt es als Option auch glutenfrei.

Stozzapreti «Toscana»

Oliven, Datterini, Tomatensauce, Rucola

VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

*23.50

Ravioli agli asparagi

Spargel-Ravioli, Spargel, Datterini-Tomate, Basilikumpesto, Parmesansplitter

*29.50

Risotto con barbabietola

Risotto, Rande, Grogonzolaschaum, marinierter Rucola

OPTIONAL VEGAN, GLUTENFREI

*24.50

Pasta con pesto di pistacchio

Frische Pasta, Pistazien-Peterli-Pesto, mediterranes Gemüse

OPTIONAL VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

*23.50

Tagliatelle cacio e pepe

Frische Pasta, Pecorino, Pfeffer

VEGI, OPTIONAL GLUTENFREI

*25.50

Strozzapreti al ragù di salsiccia

Frische Pasta, rassige Tomatensauce, Salsiccia

OPTIONAL GLUTENFREI

*27.50

Lasagne al forno «Certo»

29.50

*Die Primi gibt es auch als Vorspeisenportionen

Preis minus CHF 7.00

Secondi / Gemüse, Fleisch oder Fisch

Der Secondo ist in Italien der Gang, in welchem Gemüse, Fleisch und Fisch die Hauptrolle spielen.

Polenta «Ticinese»

Polenta, Ofengemüse, Tomaten-Oliven Sugo, Rucola

VEGI, GLUTENFREI

23.50

Patata dolce

Süsskartoffel, Roggen, süss-saures Gemüse, Granatapfel, Cashewcrème

VEGAN

25.50

Asparagi misti in pastella

Grüne und weisse Spargeln im Teigmantel, Kartoffel-Erbesen-Stock, Stracchino

VEGI

27.50

Filetto di Lucioperca

Zanderfilet, gebratener Blumenkohl, Kartoffel-Erbesen-Stock, Zitronensauce

OPTIONAL GLUTENFREI

39.50

Polpetta «Capitano»

Rindfleisch-Kugel, Polenta «Ticinese», Ofengemüse, Rotweinjus

29.50

Cosche di pollo

Pouletschenkel, Rosmarin-Ofen-Kartoffel, mediterranes Gemüse, Rotweinjus

GLUTENFREI

28.50

Ragù di manzo «peposo»

Rindsragout pfeffrig-pikant, Polenta «Ticinese», Ofengemüse, Rosmarinjus

GLUTENFREI

31.50

Dolci

Che cosa è un giorno senza qualcosa di dolce?
Un giorno amaro.

Millefoglie alla vaniglia frische Beeren	14.50
Tiramisù «Certo» La ricetta della nonna, in klein oder gross	8.50 / 14.50
Panna cotta di stagione Saisonales Panna Cotta	8.50
Torta della casa hausgemachter Kuchen – das Team weiss mehr	8.50
Diversi gelati Schoggi, Vanille, Pistazien Zitronensorbet & Himbeersorbet – VEGAN	pro Kugel 5.00 mit Rahm +1.50
Piccolo dolce passt pefekt zum Kaffee	4.50

**Betreffend Allergene
und Intoleranzen geben
unsere Mitarbeitenden
gerne Auskunft.**

Certo

Ristorante . Bar . Vino

ciao@casa-certo.ch

044 241 04 04

**Strassburgstrasse 5
8004 Zürich**