

# Menù settimanale

**Unsere wöchentliche  
Mittagskarte bietet neben  
den Certo-Klassikern  
wechselnde italienische  
Spezialitäten an.**

**Alle Hauptgänge werden zum  
Mittagessen auf Wunsch  
mit Salat oder Suppe serviert.**

**Montag bis Freitag  
von 11.30 bis 14 Uhr**

## **Certo**

Ristorante . Bar . Vino

[ciao@casa-certo.ch](mailto:ciao@casa-certo.ch)

044 241 04 04

Strassburgstrasse 5  
8004 Zürich

In der Schweiz verbietet das  
Gesetz den Verkauf oder  
die kostenlose Abgabe von

— Bier, Wein und Apfelwein  
(gegorene Getränke)  
an unter 16-Jährige;

— Spirituosen (gebrannte  
Wasser oder Mischgetränke,  
die solche enthalten)  
an unter 18-Jährige.

Datum: 30. Mai 2023

## Antipasti / Vorspeisen

### Tartare di trota salmonata

Lachsforellen-Tatar, Safran-Fenchel-Salat,  
Orange

OPTIONAL GLUTENFREI 21.50

### Caprese con mozzarella di bufala

Tomatensalat, Büffel-Mozzarella,  
Basilikumöl, Balsamicoperlen

VEGI, GLUTENFREI 13.50/22.50

### Tartare di manzo mediterranea

Rinds-Tatar, aufgeschlagene Butter,  
Hausbrot

70g 21.50  
130g 35.50

↘

Betreffend Allergene und Intole-  
ranzen geben unsere Mitarbeitenden  
gerne Auskunft.

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.

## Primi & Secondi / Hauptgang

### Risotto di zucchini

Risotto, Zucchetti, Scapese-Zucchetti

OPTIONAL VEGAN, GLUTENFREI 24.50

### Ravioli agli asparagi

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

VEGI 29.50

### Pasta con pesto di pistacchio

Frische Pasta, Pistazien-Peterli-Pesto,  
mediterranes Gemüse

VEGAN 23.50

### Strozzapreti al ragù di salsiccia

Frische Pasta, rassige  
Tomatensauce, Salsiccia 27.50

Alle Hauptgerichte inkl. Salat oder Suppe.  
Optional auch mit glutenfreier Pasta.

### Filetto di trota salmonata

Lachsforellen-Filet, Zitronenschaum,  
Spinat, Salzkartoffel

GLUTENFREI 33.50

### Polpetta al Pomodoro

Rindfleisch-Kugel, Parmesan-Espuma,  
Tomatensauce, Crostini, Aubergine

30.50

## Dolci / Süsses

### Tiramisù «Certo»

im Glas 8.50

### Panna cotta di stagione

Saisonales Panna Cotta im Glas 8.50

### Torta della casa

Hausgemachter Kuchen –  
das Team weiss mehr 8.50

### Diversi gelati

Schoggi, Vanille, Pistazien

VEGAN: Zitronensorbet &  
Himbeersorbet

Pro Kugel 5.00  
mit Rahm +1.50

### Piccolo dolce

Passt perfekt zum Kaffee 4.50

# Bevande

## ANALCOLICI

<b>Wasser für Wasser</b>	50 cl 4.50
mit/ohne Kohlensäure	100 cl 8.50
<b>Hausgemacht</b>	30 cl 5.50
Eistee oder Limonade Ingwer-Zitrone	50 cl 7.50
<b>Gazosa 1883</b>	33 cl 6.50
Limone oder Mirtillo	
<b>Goba Cola</b>	33 cl 5.00
<b>Goba Cola Zero</b>	33 cl 5.00
<b>Goba Citro</b>	33 cl 5.00
<b>Goba Orange</b>	33 cl 5.00
<b>Möhl Apfelschorle</b>	33 cl 5.00
<b>Clas. Tonic Water</b>	20 cl 5.50
<b>Bitter Lemon</b>	20 cl 5.50
<b>Ginger Ale</b>	20 cl 5.50
<b>Ginger Beer</b>	20 cl 5.50
<b>Tomatensaft</b>	20 cl 6.00
<b>Orangensaft</b>	20 cl 6.00
<b>San Bitter</b>	10 cl 5.00

## VINI APERTI

### SPUMANTI

<b>Prosecco Colle Baio Brut Vino Biologico DOCG</b>	pro 10cl 9.00
---	---------------

### BIANCHI

<b>Certo Bianco</b>	pro 10cl 7.50
<b>Stadtzürcher Räuschling Burghalde AOC</b>	pro 10cl 9.00

### ROSATO

<b>Stadtzürcher Rosé</b>	pro 10cl 9.00
------------------------------	---------------

### ROSSI

<b>Certo Rosso</b>	pro 10cl 9.00
<b>Valpolicella Classico DOC</b>	pro 10cl 7.50

Komplette  
Barkarte  
→ 

Komplette  
Weinkarte  
→ 

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.