

# Menù Natale

Neben den  
Certo-Klassikern  
haben wir aktuell  
festliche Gerichte  
aus diversen  
Regionen Italiens

—

**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.**

Inspiziert 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 lokalen Partnern und wenn immer möglich aus der Schweiz und aus Italien.

# Menù Tavolata sopresa

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

## 1—ANTIPASTI

Vorspeisen zum Teilen

## 2—PRIMI

Pasta fresca

## 3—SECONDI

Gemüse, Fleisch oder Fisch  
Hauptgänge zum Teilen

## 4—DOLCE

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

### Preis pro Person

Menù Tavolata sorpresa  
inkl. Weinbegleitung—1 Glas pro Gang

CHF 69  
CHF 99

# Antipasti / Vorspeisen

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

<b>Antipasti misti</b> *mit Hausbrot	pro Portion
Oliven	5.50
Parmigiano Reggiano (IT)	9.50
Pecorino sardo (IT)	7.50
Salami (CH)	8.50
*Grilliertes und eingelegtes Gemüse - hausgemacht	16.50
*Hummus - hausgemacht	6.50
*Oliventapenade - hausgemacht	7.50

VEGAN, VEGETARISCH UND MIT FLEISCH MÖGLICH, OPTIONAL GLUTENFREI

<b>Variatione di barbabietola</b>	16.50
Randen gemischt, Apfel, Ziegenkäse	

OPTIONAL VEGAN, GLUTENFREI

<b>Arancini bianchi con crema di barbabietola</b>	17.50
Reiskugel, Randencrème, Kerne, Rucola, Trockenfrüchte	

VEGI

<b>Insalata Certo di stagione</b>	13.50
Blattsalat, Mandarinendressing, Haselnüsse, Karotten, Randen	

VEGAN, GLUTENFREI

<b>Insalata verde</b>	9.50
Blattsalat, Hausdressing	

VEGAN, GLUTENFREI

<b>Zuppa di stagione</b>	9.50
Saisonale Suppe – das Team weiss mehr	

<b>Parmigiana «Certo»</b>	19.50
Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Basilikum	

VEGI

<b>Tartare di manzo mediterranea</b>	70g	21.50
Rindstatar, aufgeschlagene Butter, Hausbrot	130g	35.50
mit glutenfreiem Brot möglich, 20 Minuten Wartezeit		

<b>Tartare vegetariana</b>	18.50 / 29.50	
Gemüsetatar, aufgeschlagene Butter, Hausbrot		
mit glutenfreiem Brot möglich, 20 Minuten Wartezeit		

OPTIONAL VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

# 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.

## Tagliatelle all`aglio nero

Frische Pasta, schwarzer Knoblauch, Süssholz, Haselnuss

VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

\* 27.50

## Tagliatelle cacio e pepe

Frische Pasta, Pecorino, Pfeffer

VEGI, OPTIONAL GLUTENFREI

\* 27.50

## Paccheri con verza e trota affumicata

Frische Pasta, Wirsing, geräucherte Forelle (CH), Orange

\* 31.50

## Strozzapreti al ragù di salsiccia

Frische Pasta, Tomatensauce, Salsiccia (CH)

OPTIONAL GLUTENFREI

\* 28.50

## Ravioli della settimana

Ravioli der Woche von Patrizia Fontana – das Team weiss mehr

VEGI

\* Wochenpreis

## Lasagne al forno «Certo»

31.50

## Risotto ai funghi misti

Risotto, gemischte Pilze, frische Kräuter

VEGI, GLUTENFREI

\* 28.50

\* Die Primi gibt es auch als Vorspeisenportionen

Preis minus CHF 7

# Secondi / Gemüse, Fleisch oder Fisch

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

## Gnocchi alla romana con verza

Gratinierte Griessnocchi, Rahm-Wirz, Ofengemüse

VEGI

25.50

## Peperoni ripieni

Gefüllte Peperoni, Tomaten, Reis, «planted.pulled», Tomatensauce

VEGAN, GLUTENFREI

29.50

## Filetto persico

Eglifilet (CH), Spinat, Salzkartoffeln, Pinienkerne, Safranschaum

GLUTENFREI

44.50

## Guancia di maiale

Geschmorte Schweinskopfbäggli vom Thurgauer Apfelschwein, Pilz-Risotto, gemischte Pilze, Ofengemüse, Jus

GLUTENFREI

35.50

## Ragù d`agnello al vino rosso

Appenzeller-Kräuter-Lamm-Ragout in Rotwein, Ziegenkäse-Espuma, Kartoffel-Gnocchi, gemischte Pilze

44.50

## Tagliata di manzo peposa

Tagliata vom Rinds-Rib-Eye (CH), Pfeffer, Pilz-Risotto, Ofengemüse, Jus

GLUTENFREI

48.50

# Dolci

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

<b>Torta di pera e cioccolato</b> Birnen-Schokoladen-Torte	14.50
<b>Tiramisù</b> La ricetta della nonna, klein oder gross	8.50 / 14.50
<b>Vegana cotta di stagione</b> Saisonal – VEGAN	8.50
<b>Torta della casa</b> Schokoladen-Kuchen	8.50
<b>Gelati diversi</b> Schoggi, Vanille, Pistazien, Fior di latte, Haselnuss Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Himbeersorbet – VEGAN	pro Kugel 5.00 mit Rahm +1.50
<b>Piccolo dolce</b> passt perfekt zum Kaffee	4.50
<b>Amaretti von Masaretti</b> diverse Sorten	3.90

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



**Wir bieten mehr als 100 Weine von ausgewählten Familienweingütern an. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein aus unserem vielfältigen und breiten Sortiment.**

**Die Weinkarte besticht durch eine grosse Auswahl an italienischen Weinen aus allen Regionen. Ergänzt wird das Angebot durch einige ausgesuchte Weine aus der Stadt Zürich, der Schweiz und anderen wichtigen europäischen Weinländern.**

**Alle Preise in dieser Karte sind für Restaurant-, Bar- und Bankettgäste. In der Vinothek werden die Weine mit einer Reduktion von CHF 35 pro 75cl-Flasche to-go offeriert. Daher geniessen Sie die gleichen Vinothekpreise wie bei Landolt Weine direkt.**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

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

**Certo**

**Ristorante . Bar . Vino**

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

**044 241 04 04**

**Strassburgstrasse 5  
8004 Zürich**