

Menù Veneto

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

—

**Montag bis Samstag
ab 18 Uhr**

**Fleisch beziehen wir
wenn immer möglich 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 a sorpresa

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 a sorpresa
inkl. Weinbegleitung—1 Glas pro Gang

CHF 69
CHF 99

Antipasti / Vorspeisen

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

Salmerino marinato con barbabietola 19.50

Saibling gebeizt, Randenpickles, Randen-Gel, Apfel-Stangensellerie-Gel, getrocknetes Eigelb, Dill, Kerbel

GLUTENFREI

Insalata Certo di stagione 15.50

Saisonale Blattsalate, Radicchio, Asiago-Käse, Orangenfilets, Orangen-Rosapfeffer-Dressing

OPTIONAL VEGAN, GLUTENFREI

Insalata verde 9.50

Blattsalat, Hausdressing

VEGAN, GLUTENFREI

Zuppa di stagione 9.50

Saisonale Suppe – das Team weiss mehr

Parmigiana «Certo» 19.50

Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Basilikum

VEGI

Tartare di manzo mediterranea 70g 22.50

Rindstatar, aufgeschlagene Butter, Hausbrot

130g 36.50

mit glutenfreiem Brot möglich, 20 Minuten Wartezeit

Tartare vegetariana 19.50 / 31.50

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.

Calamarata e fagioli alla veneta

Frische Pasta, Bohneneintopf, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Cherry-Tomaten, Petersilie

VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

* 27.50

Tagliatelle al confit d'anatra

Frische Pasta, Appenzeller Freiland-Ente, Orange, Rosmarin

* 32.50

Ravioli della settimana

Ravioli der Woche von Patrizia Fontana – das Team weiss mehr

VEGI

* 29.50

Risotto con cavolfiore e ricotta

Risotto, Blumenkohl, Ricotta, geröstete Mandeln

VEGI, GLUTENFREI

* 28.50

Tagliatelle cacio e pepe

Frische Pasta, Pecorino, Pfeffer

VEGI, OPTIONAL GLUTENFREI

* 28.00

Strozzapreti al ragù di salsiccia

Frische Pasta, Tomatensauce, Salsiccia (CH)

OPTIONAL GLUTENFREI

* 28.50

Lasagne al forno «Certo»

31.50

* 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.

Stuffato di fagioli con patate e pomodoro 27.50

Venezianischer Bohneneintopf, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Cherry-Tomaten, Petersilie

VEGAN, GLUTENFREI

Radicchio alla piastra con polenta bianca 27.50

Radicchio grilliert, Orange, weisse Polenta

VEGI, GLUTENFREI

Fritto misto in semolino con risotto al zafferano 44.50

Zander, Saibling und Egli (alle CH) im Griesmantel, Safranrisotto, grüne Bohnen

Porchetta con stuffato di fagioli e polenta bianca 39.50

Gerollter Schweinebauch (CH) gefüllt mit Kräuter und Zitrone, venezianischer Bohneneintopf, weisse Polenta

GLUTENFREI

Fegato di maiale alla veneziana con risotto al zafferano 31.50

Schweineleber (CH) mit Salbei, Zwiebel, Tomatenwürfel und Jus, Safranrisotto

GLUTENFREI

Tagliata di manzo 48.50

Tagliata vom Rinds-Rib-Eye (CH), Radicchio grilliert, Rosmarinkartoffeln

GLUTENFREI

Dolci

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

Riso al latte di mandorle		12.50
Safran-Milchreis, karamalisierte Mandeln, Preiselbeerkonfi – VEGAN		
Tiramisù		12.50
La ricetta della nonna		
Vegana cotta di stagione		9.00
Saisonal – VEGAN		
Torta della casa		9.00
Schokoladen-Kuchen		
Gelati diversi		5.00
Schoggi, Vanille, Pistazien, Fior di latte, Haselnuss	pro Kugel	
Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Himbeersorbet – VEGAN	mit Rahm	+1.50
Piccolo dolce		4.50
passt perfekt zum Kaffee		
Amaretti von Masaretti		3.90
diverse Sorten		



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.

**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**