

Menù Alto Adige

Neben den
Certo-Klassikern
haben wir aktuell
Spezialitäten, die
durch das Alto Adige
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.

**Manzo bollito con vinaigrette
con verdure ed erbe** 21.50
Fein geschnittener Tafelspitz, Gemüse-Kräuter-Vinaigrette,
Kren (Meerrettich), Wildkräuter

GLUTENFREI

Insalata Certo di stagione 15.50
Saisonale Blattsalate, Chicorée, Apfel, karamalisierte Baumnüsse,
Baumuss-Dressing

VEGAN, GLUTENFREI

Insalata verde 9.50
Blattsalat, Hausdressing

VEGAN, GLUTENFREI

Zuppa di stagione 9.50
Saisonale Suppe – das Team weiss mehr

Parmigiana «Certo» 21.50
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.

Tagliatelle Carbonara «Certo»

Frische Pasta, Tiroler Speck (AUT), Pecorino-Espuma, Trockeneigelb

OPTIONAL VEGI, OPTIONAL GLUTENFREI

* 31.50

Ravioli della settimana

Ravioli der Woche – das Team weiss mehr

* 31.50

Risotto della settimana

Risotto der Woche – das Team weiss mehr

* 28.50

Strozzapreti al ragù di salsiccia

Frische Pasta, Tomatensauce, Salsiccia (CH)

OPTIONAL GLUTENFREI

* 28.50

Lasagne al forno «Certo»

32.50

* 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.

Strudel di verdure

Gemüsestrudel, Tomatensugo, veganer Sauerrahm

VEGAN

33.50

Rosticciata di patate

Kartoffelgröstel, getrocknete Tomaten, Zuchetti, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Spiegelei

OPTIONAL VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

27.50

Canederli al tovagliolo

Serviettenknödel, Spinatcrème, Pilzragout

VEGI

31.50

Manzo bollito nel suo brodo

Rinds-Tafelspitz (CH), Wurzelgemüse, Kren (Meerrettich)

GLUTENFREI

41.50

Porchetta

Gerollter Schweinebauch (CH) gefüllt mit Kräuter und Zitrone, Kartoffelgröstel, Röstzwiebeln, Jus

OPTIONAL GLUTENFREI

39.50

Salmerino con senape al miele e aneto

Saibling (CH), Honig-Dill-Senf, Mangold, Salzkartoffeln

GLUTENFREI

47.50

Gulasch di manzo

Rindsragout (CH), Serviettenknödel, Röstzwiebeln, Pilze, Sauerrahm

39.50

Dolci

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

Strudel di mele Apfelstrudel, Vanilleglacé	14.50
Tiramisù La ricetta della nonna	12.50
Vegana cotta di stagione Saisonal – VEGAN	9.00
Torta della casa Schokoladen-Kuchen	9.00
Gelati diversi Schoggi, Vanille, Pistazien, Fior di latte, Haselnuss Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Himbeersorbet – VEGAN	pro Kugel 5.00 mit Rahm +1.50
Piccolo dolce passt perfekt zum Kaffee	4.50
Amaretti von Masaretti diverse Sorten	3.90

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% 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 gelten 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. 8.1% MwSt.

**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**