

# 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.

<b>Strudel di mele</b> Apfelstrudel, Vanilleglacé	14.50
<b>Tiramisù</b> La ricetta della nonna	12.50
<b>Vegana cotta di stagione</b> Saisonal – VEGAN	9.00
<b>Torta della casa</b> Schokoladen-Kuchen	9.00
<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



**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.**

**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**