

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

Samstags
durchgehend warme Küche
von 12 bis 22 Uhr

Certo

Ristorante . Bar . Vino

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.

Fleisch kommt von lokalen
Partnern und wenn immer
möglich aus der Schweiz und
aus Italien.

Fisch beziehen wir wenn
immer möglich aus der
Schweiz und aus nachhalti-
gem Fischfang oder Zucht.

Datum: 15. April 2024

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Antipasti / Vorspeisen

Insalata Certo di stagione

Saisonale Blattsalate, Chicorée,
Apfel, karamalisierte Baumnüsse,
Baumuss-Dressing

VEGAN, GLUTENFREI 15.50

Tartare vegetariana

Auberginen-Tomaten-Tatar,
aufgeschlagene Butter, Hausbrot

19.50 / 31.50

OPTIONAL VEGAN
OPTIONAL GLUTENFREI
mit glutenfreiem Brot möglich,
20 Minuten Wartezeit

Tartare di manzo

Rinds-Tatar, aufgeschlagene 70g 22.50
Butter, Hausbrot 130g 36.50

OPTIONAL GLUTENFREI
mit glutenfreiem Brot möglich,
20 Minuten Wartezeit

Primi & Secondi / Hauptgang

Pasta con piselli

Frische Pasta, Erbsen

VEGAN 24.50

Ravioli al pesto e pinoli

Pesto-Pinienkernen-Ravioli, Salbeibutter

VEGI 31.50

Strozzapreti al ragù di salsiccia

Frische Pasta, Tomatensauce,
Salsiccia (CH)

28.50

Risotto con asparagi verdi e gremolata

Risotto, grüne Spargeln,
Gremolata (Kräuter-Würzmischung)

VEGI, GLUTENFREI 28.50

Alle Hauptgerichte inkl. Salat oder Suppe.

OPTIONAL AUCH MIT
GLUTENFREIER PASTA.

Involtini di tacchino con ragù di ceci

Truten-Involtini (CH),
Kichererbsen-Tomaten-Ragout

32.50

Peperoni ripieni con pulled.planted

Gefüllte Peperoni, pulled.planted,
Reis, Tomatensugo

VEGAN, GLUTENFREI 29.50

Salmerino con risotto e asparagi verdi

Saibling (CH), Risotto, grüne Spargeln,
Gremolata (Kräuter-Würzmischung)

GLUTENFREI 43.50

↘

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 lokalen Part-
nern und wenn immer möglich aus
der Schweiz und aus Italien.

Dolci / Süsses

Tiramisù 12.50

Vegana cotta di stagione

Saisonal – VEGAN 9.00

Torta della casa

Schokoladen-Kuchen 9.00
Karotten-Orangen-Kuchen (Vegan) 9.00

Gelati diversi

Schoggi, Vanille, Pistazien, Fior di latte,
Haselnuss

VEGAN: Zitronensorbet &
Himbeersorbet, Erdbeersorbet

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.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

BEVANDE ANALCOLICI

Barkarte

→



Wasser für Wasser	50cl	4.50	Tonic Water	20cl	5.50
mit/ohne Kohlensäure	100cl	8.50	Bitter Lemon	20cl	5.50
Hausgemacht	30cl	6.00	Ginger Ale	20cl	5.50
Eistee oder	50cl	8.00	Ginger Beer	20cl	5.50
Limonade Ingwer-Zitrone			Salty Grapefruit	20cl	5.50
Goba Cola	33cl	5.20	Tomatensaft	20cl	6.00
Goba Cola Zero	33cl	5.20	Orangensaft	20cl	6.00
Rivella rot/blau	33cl	5.20	San Bitter	10cl	5.20
Möhl Apfelschorle	33cl	5.20	Chinotto Lurisia	27.5cl	5.50

VINI APERTI

Weinkarte

→



SPUMANTI

Noughty Sparkling	pro 10cl	9.00
Alkoholfrei	75cl	54.80
	to-go	19.80
Franciacorta	pro 10cl	11.50
DOCG Brut	75cl	69.00
	to-go	34.00
Prosecco Colle	pro 10cl	9.00
Baio Brut Vino	75cl	51.90
Biologico DOCG	to-go	16.90

BIANCHI

Certo Bianco	pro 10cl	8.50
	75cl	52.50
	to-go	17.50
Pinot Grigio AOC	pro 10cl	8.50
	75cl	52.90
	to-go	17.90
Chardonnay Caliz DOC	pro 10cl	8.50
	75cl	52.90
	to-go	17.90
Cà del Magro Custoza	pro 10cl	9.00
Superiore DOC	75cl	53.90
	to-go	18.90

ROSATI

Rosato Isola dei Nuraghi	pro 10cl	8.50
	75cl	51.90
	to-go	16.90

ROSSI

Certo Rosso	pro 10cl	9.50
	75cl	62.50
	to-go	27.50
Soma Merlot Cabernet	pro 10cl	11.00
DOC	75cl	69.00
	to-go	34.00
Lagrein Frauenhügel	pro 10cl	11.00
Riserva DOC	75cl	69.00
	to-go	34.00
Cannonau di Sardegna	pro 10cl	8.00
DOC	75cl	51.90
	to-go	16.90

DOLCE

Recioto	pro 5cl	7.00
	50cl	57.00
	to-go	32.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

