

Menù sabato

von 12 bis 18 Uhr

**Unsere Mittagskarte
am Samstag bietet eine Auswahl
unserer Certo-Klassikern
und wechselnde italienische
Spezialitäten an.**

**Alle Hauptgänge werden
auf Wunsch mit Salat
oder Suppe serviert.**

**Bis 18 Uhr
Prosecco Cüpli
für CHF 6.–**

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.

20. April 2024

Antipasti / Vorspeisen



Betreffend Allergene und Intoleranzen 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 Partnern und wenn immer möglich aus der Schweiz und aus Italien.

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

Parmigiana «Certo»

Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Basilikum

VEGI 21.50
20 Minuten Wartezeit

Primi & Secondi / Hauptgang

Alle Hauptgerichte inkl. Salat oder Suppe.
Pasta optional auch glutenfrei.

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

Lasagne «Certo»

20 Minuten Wartezeit 31.50

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

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.

