

# Menù Piemonte

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

Menù Tavolata senza (ohne) secondi

CHF 55

# Antipasti / Vorspeisen

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

## Trota marinata 21.50

Marinierte Forelle (ca. 75g, CH), Gurke, Apfel, gepuffter Buchweizen,  
Holunderbeeren

## Manzo trotato 22.50/35.50

Fein geschnittenes Rindfleisch, geräucherte Forelle aus Bremgarten,  
Kapern, Zwiebeln – als Hauptgang mit zusätzlich Bratkartoffeln serviert

GLUTENFREI

## Insalata Certo di stagione 18.50

Nüsslisalat, Blattsalat, Kürbis, marinierte Pilze, karamalisierte Haselnüsse,  
Randen-Dressing

VEGAN, GLUTENFREI

## Insalata verde 9.50

VEGAN, GLUTENFREI

## Zuppa di stagione 9.50

Saisonale Suppe – das Team weiss mehr

## Brodo di funghi 15.50

Pilz-Bouillon, Castelmagno-Käse-Zwiebel-Crostini

VEGI

## Parmigiana «Certo» 21.50 / 31.50

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.

## **Pasta ai funghi freschi** \*34.50

Frische Pasta, frische Wald- und Steinpilze, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl

VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

## **Ravioli della settimana** \*31.50

Ravioli der Woche – das Team weiss mehr

## **Risotto** \*33.50

Risotto, fermentierter Spitzkohl, Salsiccia (CH), schwarzer Trüffel (CH/IT)

OPTIONAL VEGI, GLUTENFREI

## **Paccheri Carbonara «Certo»** \*31.50

Frische Pasta, Guanciale (IT), Pecorino-Espuma, Trockeneigelb

OPTIONAL VEGI, OPTIONAL GLUTENFREI

## **Strozzapreti al ragù di salsiccia** \*29.50

Frische Pasta, Tomatensauce, Salsiccia (CH)

OPTIONAL GLUTENFREI

## **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.

## Gnocchi alle nocciole e porcini

Haselnuss-Gnocchi, frische Steinpilze, Salbei

VEGI

36.50

## Involtini di verza

Wirsing-Roulade, Kürbis, Buchweizen, Nuss-Knusper

VEGAN, GLUTENFREI

29.50

## Funghi cardoncelli saltati

Kräuterseitling, Polenta, Herbstgemüse

OPTIONAL VEGAN, GLUTENFREI

29.50

## Brasato al Barolo

Geschmorter Rindsbraten (CH), Barolosauce, Polenta, Herbstgemüse

GLUTENFREI

38.50

## Filetto di lucioperca

Zanderfilet (CH), Kartoffel-Mille-Foglie, fermentierter Spitzkohl, Grana-Padano-Prosecco-Sauce

GLUTENFREI

44.50

## Tagliata di manzo (ragno – second cut)

Tagliata vom Rind (Spider Steak, 180g, CH), Steinpilz-Jus, Kartoffel-Mille-Foglie, Herbstgemüse

GLUTENFREI

44.50

# Dolci

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

<b>Tiramisù</b>	12.50
<b>Dolce im Glas</b> – das Team weiss mehr	9.00
<b>Torta della casa</b> Schokoladen-Kuchen	9.00
<b>Bonet ai amaretti</b> Piemontesischer Flan mit Kakao & Amaretto	11.50
<b>Panna cotta al cioccolato bianco</b>	
Panna cotta, weisse Schokolade, Haselnusslikör (21vol%), Milchschaum	11.50
<b>Gelati diversi</b> vom Team Grab aus dem Zürcher Weinland	
Schoggi, Vanille, Mocca	pro Kugel 5.00
Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Basilikumsorbet – VEGAN	mit Rahm +1.50
<b>Coupe tricolore</b>	12.50
Zitronen-, Erdbeer- und Basilikumsorbet – VEGAN	
<b>Sorbeto al limone con prosecco</b>	12.50
Zitronensorbet, Prosecco – VEGAN	
<b>Sorbeto al basilico con limoncello</b>	12.50
Basilikumsorbet, Limoncello/Campari/Aperol – VEGAN	
<b>Piccolo dolce</b> passt perfekt zum Kaffee	4.50

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](mailto:ciao@casa-certo.ch)**

**044 241 04 04**

**Strassburgstrasse 5  
8004 Zürich**