

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. 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	CHF 69
inkl. Weinbegleitung—1 Glas pro Gang	CHF 99
3-Gang-Tavolata ohne «secondi»	CHF 55
3-Gang-Tavolata ohne «primi»	CHF 64
Menù Tavolata Gourmet mit extra «Fischgang»	CHF 85

Antipasti / Vorspeisen

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

**Manzo bollito con vinaigrette,
verdure ed erbe** 22.50
Fein geschnittener Tafelspitz, Gemüse-Kräuter-Vinaigrette,
Kren (Meerrettich), frische Kräuter

GLUTENFREI

Tartare di Salmerino 23.50
Saiblingstatar (CH), Gurke, Dill, Joghurtsauce, Senfkaviar

GLUTENFREI

Insalata Certo 17.50
Unser Haussalat, saisonale Blattsalate, Rhabarber, Sprossen,
Apfel-Dressing

VEGAN, GLUTENFREI

Insalata verde 9.50
VEGAN, GLUTENFREI

Zuppa di stagione 9.50
Saisonale Suppe – das Team weiss mehr

Parmigiana «Certo» 21.50 / 32.50
Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Basilikum
VEGI

Tartare di manzo mediterranea 70g 22.50
Rindstatar (CH), aufgeschlagene Butter, Hausbrot 140g 36.50
– mit glutenfreiem Brot möglich, 20 Minuten Wartezeit –

Tartare vegetariana 21.50 / 34.50
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.

Trofie al pesto di aglio orsino *26.50
Frische Pasta, Bärlauchpesto, getrocknete Tomaten
VEGAN, OPTIONAL GLUTENFREI

Ravioli della settimana *31.50
Ravioli der Woche – das Team weiss mehr

Risotto della settimana *28.50
Risotto der Woche – das Team weiss mehr

Gnocchi con piselli e stracciatella *34.50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, Erbsencreme, Stracciatella di Burrata, Zitronentymian, Peperoncino, geröstete Mandeln
VEGI

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)

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.

Rosticciata di patate

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

28.50

OPTIONAL VEGAN, GLUTENFREI

Pizzoccheri della Valtellina

Buchweizen-Nudeln, Kartoffeln, Wirsing, Bergkäse, Parmesan, Salbei, Knoblauch

32.50

VEGI

Canederli al tovagliolo

Serviettenknödel, Spinatcrème, Pilzragout

31.50

VEGI

Manzo bollito

Rinds-Tafelspitz (CH), Gemüsesauce, Schnittlauch, Kren (Meerrettich), Serviettenknödel

39.50

Cotoletta di maiale impanata

Paniertes Schweinsschnitzel (CH), Kartoffelgröstel, saisonales Gemüse, Zitrone

35.50

Tagliata di manzo

Tagliata vom Flanksteak (CH), Jus, Kartoffelgröstel, saisonales Gemüse

48.50

GLUTENFREI

Pollo alla paprica

Geschmorte Poulet-Schenkelsteaks (CH, ohne Knochen), Paprikasauce, Risotto, Sauerrahm

33.50

GLUTENFREI

Saltimbocca di lucioperca

Zander-Saltimbocca (CH) mit Salbei und Tirolerspeck (IT), Bärlauchrisotto, saisonales Gemüse

49.50

GLUTENFREI

Dolci

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

Tiramisù	12.50
Dolce im Glas – das Team weiss mehr	9.00
Torta della casa Schokoladen-Kuchen	9.00
Strudel di mele Apfelstrudel, Vanilleglacé	12.50
Gelati diversi vom Team Grab aus dem Zürcher Weinland	
Schoggi, Vanille, Saisonal	pro Kugel 5.00
Zitronensorbet, Erdbeersorbet, Basilikumsorbet – VEGAN	mit Rahm +1.50
Sorbetto al limone con prosecco	12.50
Zitronensorbet, Prosecco – VEGAN	
Sorbetto al basilico con limoncello	12.50
Basilikumsorbet, Limoncello/Campari/Aperol – VEGAN	
Piccolo dolce passt pefekt zum Kaffee	4.50
Affogato	9.50
Espresso, Vanille-Glacé	
mit Schuss - Kaluha, Vodka, Galliano Vanilla	12.50

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

044 241 04 04

**Strassburgstrasse 5
8004 Zürich**