

**BUON  
APPETITO**

---





**BENVENUTI A TAVOLA!** Eintreten, in Italien ankommen – seit 1988 wird in jeder Pizzeria Ristorante Molino italienisches Lebensgefühl alla perfezione gelebt! Authentische Rezepturen mit sorgfältig ausgewählten Produkten sorgen dafür, dass in ungezwungener Atmosphäre viel Italianità auf den Teller kommt. – **BUON APPETITO!**

**ÜBRIGENS!**

UNSERE GERICHTE ERHALTEN  
SIE AUCH ALS TAKE-AWAY  
-15% ODER SOGAR  
GELIEFERT.



# APERITIVI

**PROSECCO «BORGO MOLINO»  
EXTRA DRY DOC | 8.50 | 10 cl**

**APERITIVO DELLA CASA | 12.00**  
Prosecco mit Campari

**LORENZO | 12.00**  
Prosecco, Soda, Giffard Feige und  
Minze

**BIRRA MENABREA  
AMBRATA | 6.80 | 33 cl**  
Leichtes Amberbier aus dem  
wunderschönen Piemont

**BIRRANOVA LINFA | 18.00 | 75 cl**  
Italian Golden Ale

**NEGRONI | 15.00**  
Campari, Martini rosso, Gin

**SANBITTÈR | 5.00 | 10 cl**  
alkoholfrei

**CHINOTTO | 5.00 | 20 cl**  
alkoholfrei

# TAGLIERE

NUOVO

**TAGLIERE DI SALUMI ☺ ☺ | 19.00**

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola  
Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto  
«Selezione», Salame Piccante  
«Ventricina», grüne Oliven

Ergänzen Sie Ihren Tagliere mit den  
nachfolgenden Piattini und Focacce  
nach Wahl.

**MOZZARELLA DI BUFALA  
DOP ☺ ☺ | 3.00**

Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala  
DOP

**BURRATA DI PUGLIA ☺ | 5.00**  
Burrata aus Apulien

**VERDURE ALLA GRIGLIA ☺ ☺ ☺ | 5.00**  
Grillgemüse an Olivenöl extra vergine  
IGP

**PARMIGIANO REGGIANO  
«VECCHIO» DOP ☺ ☺ | 4.00**

Parmigiano reggiano «Vecchio» DOP

**SARDELLE SANTELMO  
IN OLIO ☺ ☺ | 2.00**

Sardellenfilets an Olivenöl extra vergine  
IGP und Pfefferkörner

Die Focacce können auch einzeln  
bestellt werden.

**FOCACCIA AL ROSMARINO ☺ ☺ | 12.00**

Ganze Focaccia mit Olivenöl extra  
vergine IGP, Rosmarin und Meersalz

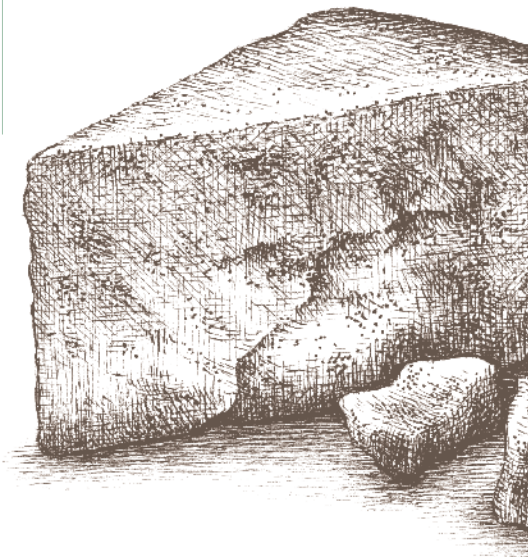
**FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI SAN  
DANIELE DOP ☺ ☺ | 23.00**

Ganze Focaccia mit Prosciutto di San  
Daniele DOP, Rosmarin und Olivenöl  
extra vergine IGP

**FOCACCIA AL POMODORO ☺ ☺ | 14.00**

Ganze Focaccia mit Tomaten, Basilikum,  
Knoblauch, Olivenöl extra vergine IGP  
und Meersalz

«Was in Emilia-Romagna als Sicherheit  
für Kredite gebraucht wird, kommt bei  
uns auf den Tisch – unser Parmigiano  
reggiano «Vecchio» DOP ist nach 24  
Monaten Reifung Gold wert.  
Incredibile!»



# ANTIPASTI

## BRUSCHETTE | 12.00 | 15.00

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP

DA NORD  
AL SUD

## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA | 24.00

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

## BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO IGP/DOP | 25.00

Bresaola Punta d'Anca IGP, Parmigiano reggiano «Vecchio» DOP und Rucola an Molino-Dressing

# INSALATE E VERDURE

## INSALATA MISTA | 12.00

Gemischter Blattsalat, Gurken, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarze Oliven, Datteltomaten an Molino-Dressing

## INSALATA CAPRESE DATTERINI | 19.00 | 22.00

Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP

auf Wunsch mit Burrata anstelle von Mozzarella di Bufala DOP 

## INSALATA MEDITERRANEA | 19.00 | 22.00

Blattsalat mit Molino-Dressing, Antipasti-Gemüse, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP und Basilikum

auf Wunsch mit Thon  
CHF 23.00 | 26.00

## INSALATA DELLA CASA | 26.00

Gemischter Blattsalat mit Mozzarelline di Bufala DOP, Datteltomaten und gebratenen Pouletstreifen

## INSALATA CLAUDIA CARDINALE | 29.00

Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten und Rindsentrecôte

PIACERI  
DELL'ORTO

## VERDURE AL FORNO | 21.00 | 24.00

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

auf Wunsch mit Mozzarella di Bufala DOP    
+ CHF 5.00

auf Wunsch mit Burrata   
+ CHF 5.00

# MENÙ BAMBINI

Menü für Kinder bis 12 Jahre.

Das Kindermenü beinhaltet eine Pizza Bambini oder Penne Bambini nach Wahl, eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties sowie Leitungswasser oder Sirup. Zu jedem Kindermenü gibt es eine kleine Überraschung.

## MENÙ PIZZA BAMBINI | 12.00

Margherita  
Prosciutto   
Funghi

## MENÙ PENNE BAMBINI | 12.00

Salsa di pomodoro    
Al ragù bolognese   
Prosciutto Cotto «Selezione» e panna 

# PIZZA COME VUOI TU

ZWEITER  
SCHRITT

## ... UND DAZU IHRE ZUTATEN

Haben Sie Lust, heute Ihr eigener Pizzaiolo zu sein? Dann stellen Sie sich Ihre ganz eigene Pizza oder Calzone zusammen. Wählen Sie eine Basispizza und die Zutaten nach Ihrem Gusto.



ERSTER  
SCHRITT

## WÄHLEN SIE EINE BASISPIZZA ...

### MARGHERITA | 18.00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

### ROSSA | 18.00

Tomaten, Basilikum und Oregano

### BIANCA | 18.00

Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano



«Bevor unser Pizzateig im Ofen landet, macht er eine 48-Stunden -Siesta. Dies macht unsere Pizza so besonders luftig. Mehr verraten wir nicht. Ci dispiace!»

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 5.00

Mozzarella di Bufala DOP

### FUNGI | 3.00

Champignons

### TONNO CALLIPO | 4.00

Thon aus Kalabrien an Olivenöl

### PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP | 7.00

Prosciutto di San Daniele DOP

### BURRATA DI PUGLIA | 5.00

Burrata aus Apulien

### PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» | 5.00

Prosciutto Cotto «Selezione»

### SALAME PICCANTE «VENTRICINA» | 5.00

Scharfe Salami «Ventricina»

### VERDURE ALLA GRIGLIA | 5.00

Grillierte Zucchini, Auberginen und Peperoni

### OLIVE TAGGIASCHE | 2.00

Schwarze Oliven

### RUCOLA | 3.00

Rucola

### INGREDIENTI STAGIONALI | TAGESPREIS

Saisonale Zutaten

Die Pizzen sind auch als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.00 erhältlich.

# PIZZE

## «SELEZIONE MOLINO»

Mit den besten Produkten aus Italien:  
Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
Prosciutto di San Daniele DOP, Parmigiano  
reggiano «Vecchio» DOP, Prosciutto cotto  
«Selezione» und feinstem Olio extra vergine  
di Oliva Toscano IGP. Buonissimo!

RICETTA DI  
CHRISTA

### CHRISTA RIGOZZI ☉ | 30.00

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,  
Rindscarpaccio, Rucola,  
Parmesansplitter «Vecchio» DOP,  
Trüffelöl und Oregano

### BURRATA ☺ | 32.00

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,  
Prosciutto di San Daniele DOP,  
Datteltomaten, Burrata, Mozzarelline di  
bufala DOP, Basilikum und Oregano

### SOPHIA LOREN | 31.00

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,  
Bresaola Punta d'Anca IGP, Rucola,  
Mozzarelline di bufala DOP, Parmesan-  
splitter «Vecchio» DOP, Datteltomaten,  
Olivenöl extra vergine IGP und Oregano

### MISS ITALIA ☺ | 31.00

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,  
Prosciutto di San Daniele DOP,  
Datteltomaten, Mozzarelline di bufala  
DOP, Rucola, Parmesansplitter  
«Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

VEGANO

### SEMI E CECI ☺ ☉ | 27.00

Tomaten, Zucchetti, Auberginen,  
Peperoni, Haselnüsse, Datteltomaten,  
Kichererbsen, Kürbiskernen,  
Radieschen, Spinat, Kürbiskernöl,  
Zwiebelsprossen, roter Chicorée und  
Oregano

### SAN DANIELE ☺ ☉ | 31.00

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,  
Prosciutto di San Daniele DOP,  
Basilikum und Oregano

### Ò MARE MIO! | 34.00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,  
Meeresfrüchte, Riesencrevetten,  
Burrata und Oregano

### QUATTRO STAGIONI BUFALA ☺ ☉ | 28.00

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP,  
Champignons, Prosciutto Cotto  
«Selezione», schwarze Oliven,  
Artischocken, Peperoni und Oregano

auf Wunsch mit Mozzarella Fior di Latte  
anstelle von Mozzarella di Bufala DOP  
CHF 25.00

Die Pizzen sind auch als kleine  
Portion mit einer Reduktion von  
CHF 3.00 erhältlich.

«Im idyllischen San  
Daniele del Friuli, reift  
während mindestens 18  
Monaten unser weltbe-  
kannter Schinken: il  
Prosciutto di San Daniele  
DOP. Delizioso!»



# PASTA COME VUOI TU

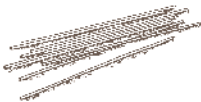
Komponieren Sie eine Pastasorte mit der Sauce nach Wahl. Die Spaghetti Rummo und Penne Rummo sind auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich – ca. 15 Minuten Zubereitungszeit.

ERSTER  
SCHRITT

## WÄHLEN SIE IHRE PASTA ...



TAGLIATELLE FATTE IN CASA ☉ | + 3.00



SPAGHETTI RUMMO ☑ ☉  
auf Anfrage glutenfrei



PENNE RUMMO ☑ ☉  
auf Anfrage glutenfrei

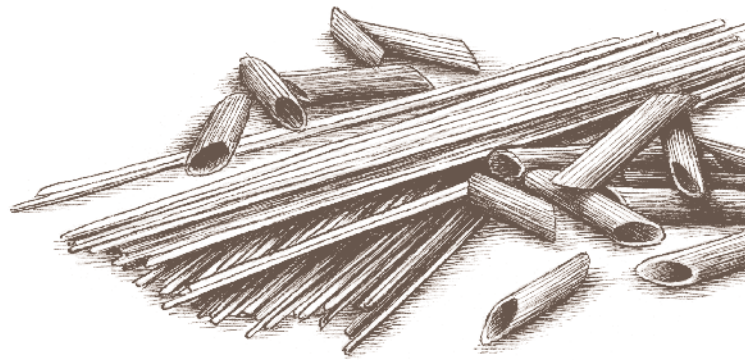


TORTELLONI FATTI IN CASA | + 4.00  
mit Ricotta-Spinat-Füllung



GNOCCHI FRESCHI ☉ | + 3.00

Die Pastagerichte sind auch als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.00 erhältlich.



ZWEITER  
SCHRITT

## ... UND DIE SAUCE NACH IHREM GUSTO

ALLA CARBONARA ☑ ☉ | 24.00

Pancetta-Speck, Eigelb und Rahm

AL BURRO E SALVIA ☉ | 21.00

Butter und Salbei

ALLA BELLA ITALIA ☉ | 29.00

Datteltomaten, Rucola, Mozzarelline di bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP und Trüffelöl

AL RAGÙ BOLOGNESE ☉ | 24.00

Rindfleischsauce nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

FRUTTI DI MARE ☉ ☉ | 33.00

Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie



# SECONDI

## SALMONE ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓞ | 34.00

Lachstranche vom Grill

LA PREFERITA

## TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓞ | 48.00

Zartes, rosa grilliertes Rindsentrecôte,  
in Scheiben geschnitten auf einem  
Rucolabett

auf Wunsch mit einer Steinpilz-

Rahmsauce Ⓞ

+ CHF 5.00

## SCALOPPINE AL LIMONE | 41.00

Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce

## PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓞ | 31.00

Grillierte Pouletbrust, gewürzt mit  
Kräutern

## CONTORNI

Pro Secondo servieren wir Ihnen einen  
Contorno. Weitere Contorni je: CHF 6.00

- Insalata verde (saisonaler Blattsalat)
- Verdure al forno  
(Ofengemüse) Ⓛ Ⓞ Ⓥ
- Penne o spaghetti Rummo senza  
Glutine (glutenfreie Penne oder  
Spaghetti) Ⓛ Ⓞ Ⓥ
- Tagliatelle fatte in casa  
(frische Nudeln) Ⓛ
- Patate al forno al rosmarino  
(Ofenkartoffeln an Rosmarin) Ⓛ Ⓞ Ⓥ

# PASTA AL FORNO

## LASAGNE ALL'EMILIANA | 28.00

Mit Rindfleisch nach einem Original-  
rezept aus Emilia-Romagna



# DOLCI CLASSICI

Diese Desserts sind echte Klassiker, die  
unsere Gäste lieben. Weitere Desserts  
finden Sie auf unserer Dessertkarte.

## DOLCE DELLA CASA | 9.00

Täglich wechselndes Hausdessert.  
Fragen Sie den Service

## PUNTO E BASTA! | 7.00

Ein Löffel Tiramisu mit Kaffee,  
Espresso oder Tee

## TIRAMISÙ | 11.00

Hausgemachtes Tiramisu

COME DA  
MAMMA

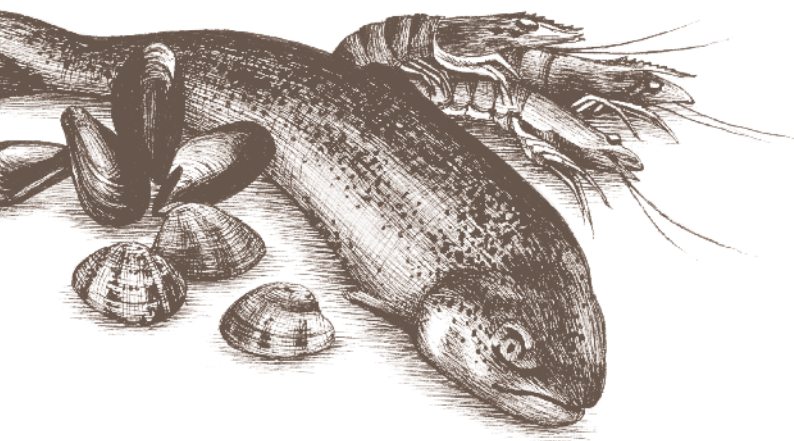
## MOSCATO D'ASTI DOCG | 9.50 | 1 dl

La Morandina, Castiglione Tinella,  
Italien

## GRAPPA ELISI | 9.50 | 2 cl

Berta, Mombaruzzo, Piemont

«Die Schweiz direkt am  
Meer? Fast – so frisch ist  
unser Fisch. Möglich  
machen dies unsere  
Fischlieferanten mit  
vielen Jahren  
Erfahrung.»



«Geliefert von regionalen Gemüsehändlern, trifft das Gemüse in unserer Küche auf italienische Kochkunst. Täglich frisch – ein wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer. E basta!»



## DEKLARATION

- Ⓞ Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.
- Ⓛ Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Laktose. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.
- Ⓜ Enthält Schweinefleisch.
- Ⓥ Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

## UNSERE QUALITÄT

DOP – Denominazione di origine protetta  
**Geschützte Ursprungsbezeichnung.** Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

IGP – Indicazione geografica protetta  
**Geschützte geografische Angabe.** Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

## HERKUNFT

**Kalb:** Schweiz  
**Rind:** Schweiz  
**Schwein:** Schweiz  
**Poulet:** Schweiz  
**Lamm:** Schweiz/Irland  
**Kaninchen:** Schweiz/Ungarn (nach CH-Tierschutzverordnung gehalten)  
**Truthahn:** Ungarn (nach EU-Tierschutznorm gehalten)  
**Lachs:** Norwegen/Fischzucht  
**Zander:** Polen/Fischzucht/Binnengewässer  
**Riesencrevetten:** Vietnam/Fischzucht

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

 Wir verwenden Naturpapier.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MWSt.

 @pizzeria\_ristorante\_molino | #molinomoment

 www.facebook.com/PizzeriaRistoranteMolino



Affoltern am Albis	Obstgartenstrasse 5
Basel	Steinenvorstadt 71
Bern	Thurm, Waisenhausplatz 13
Crans-Montana	Rue du Pas-de-l'Ours 6
Dietikon	Badenerstrasse 21
Frauenfeld	Rheinstrasse 1
Fribourg	Rue de Lausanne 93
Genf	Place du Molard 7
Genf 28	Centre Balexert, 27, Avenue Louis-Casaï
Genf - Carouge	Centre La Praille, Route des Jeunes 10
Genf - Thônex	Rue de Genève 106
Montreux	Place du Marché 6
Uster	Poststrasse 20
Vevey	Rue du Simplon 45
Winterthur	Marktgasse 45
Zermatt	Seilerhaus, Bahnhofstrasse 52
Zürich	Gasometerstrasse 26
Zürich	Stauffacherstrasse 31
Zürich	Select, Limmatquai 16