

**BUON
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

«PANORAMA – EDIZIONE SPECIALE MOLINO»»

Die Panorama-Weine sind eine exklusive Kreation für die Pizzeria Ristorante Molino und vereinen höchste Qualität mit italienischer Weinbaukunst. Der «Rising Star» der italienischen Önologie, Alberto Torelli, hat mit dem Rotwein «Panorama – Edizione Speciale Molino», dem Weisswein «Panorama d'Oro» und dem Rosé «Panorama Rosé» ein harmonisches Trio geschaffen, das perfekt auf die Molino-Gerichte abgestimmt ist. Die Weine, aus erlesenen Trauben der Toscana, zeichnen sich durch ihre Balance, Frische und Eleganz aus. Um die Wertigkeit und gleichbleibende Qualität zu garantieren, werden alle Panorama-Weine exklusiv im Magnum-Format abgefüllt.



VINO BIANCO

PANORAMA D'ORO
EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9

1.5 L | 129



GRAPPA

PANORAMA GRAPPA INVECCHIATA
EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Berta | Piemonte, Italia

2 CL | 9.5

1 L | 130



VINO ROSATO

PANORAMA ROSÉ
EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9

1.5 L | 129



SPUMANTE

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT

Ca' del Bosco, Lombardia

0.1 L | 15

0.75 L | 105



VINO ROSSO

PANORAMA
EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9.5

1.5 L | 136

OFFERTA APERITIVO

Tagliere di salumi

+

0.1l Panorama
«Edizione Speciale Molino»
nach Wahl

CHF 25

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA ☉ ☺ | 15 | 25

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

TARTAR DI MANZO | 22 | 34

Rindstatar (IT) mit Wachtelei und frischer Focaccia

VITELLO TONNATO Ⓛ ☉ | 19 | 29

Dünn aufgeschnittenes, zartes Kalbfleisch (CH) überzogen mit einer hausgemachten Thunfischsauce, dazu Kapern und rote Zwiebelringe

BRUSCHETTE CLASSICHE Ⓟ Ⓛ || 11 | 14.5

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

TRIS DI BRUSCHETTE ☺ | 15.5

Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie

- Frische Ricotta-Minze Creme, Rauchlachs, geröstete Mandel splitter und Erdbeerscheiben

- Hausgemachter Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebel sprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen

- Stracciatella di Burrata, gerösteter Lardo di Colonnata IGP und Aceto balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI ☉ ☺ | 19

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 nach Wahl.

VERDURE AL FORNO Ⓟ Ⓛ ☉ | 5.5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

MOZZARELLA DI BUFALA DOP Ⓛ ☉ | 4

Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP

BURRATA DI PUGLIA ☉ | 5.5

Burrata aus Apulien

PARMIGIANO REGGIANO

«VECCHIO» DOP Ⓛ ☉ | 4.5

INSALATE, VERDURE E ZUPPA

ZUPPA AL POMODORO ☉ | 12

Tomatensuppe mit Rahm

CARPACCIO DI FINOCCHI E ARANCE CON CREMA DI RICOTTA E RAPA ROSSA

☉ | 15 | 19

Eine Basis aus Fenchel und Orange mit einem Törtchen aus Ricotta, Roter Bete und Gurken, gewürzt mit Himbeer-Balsamico, Pekannüssen und Gojibeeren

INSALATA DELLA CASA ☉ | 25

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

INSALATA CAPRESE DATTERINI

Ⓛ ☉ | 15 | 22

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

VERDURE AL FORNO Ⓟ Ⓛ ☉ | 23.5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

auf Wunsch mit Mozzarella di Bufala DOP Ⓛ ☉ +7

auf Wunsch mit Burrata ☉ +5.5

INSALATA MEDITERRANEA ☉ | 20

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

auf Wunsch mit Thunfisch +4.5

auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten (3 Stk) +9

INSALATA MISTA Ⓟ Ⓛ ☉ | 13

Gemischter Blattsalat mit Molino-Dressing, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarzen Oliven und Datteltomaten

MENÙ BAMBINI

Für Kinder bis 12 Jahre. Das Kindermenü beinhaltet eine Pizza Bambini oder Penne Bambini nach Wahl, eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties sowie filtriertes Leitungswasser oder Sirup.

MENÙ PIZZA BAMBINI | 12

Margherita
Prosciutto ☉
Funghi

MENÙ PENNE BAMBINI | 12

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

DOLCI CLASSICI

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

TIRAMISÙ | 12

Hausgemachtes Tiramisu nach einem Originalrezept aus Venetien

PUNTO E BASTA! | 7.5

Ein Löffel Tiramisu mit Kaffee, Espresso oder Tee

PANNA COTTA STAGIONALE ☉ ☺ | 10

Hausgemachte Panna cotta mit saisonaler Überraschung

GELATI ☉ | 5

Einzelne Kugeln nach Wahl:
Vanille | Schokolade | Haselnuss
Erdbeere | Stracciatella | Pistazie
Zitronensorbet

PASTA E RISOTTO

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL PESTO DI BROCCOLI CHRISTA RIGOZZI | 24

Frische hausgemachte Tagliatelle mit hausgemachtem Broccoli-Pesto verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und Dill

LASAGNE ALL'EMILIANA | 27

Mit frisch hausgemachten Lasagne Teigblätter und Rindfleisch (CH) nach einem Originalrezept aus der Emilia-Romagna

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL SALMONE AFFUMICATO | 15 | 29

Frisch hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachs (GB) an Rahmsauce etwas Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit schwarzem Pfeffer und frischem Dill

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI | 29

Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

RISOTTO SCAMORZA E RADICCHIO | 25

Carnaroli-Reis an einer Randencreme verfeinert mit rotem Chicorée, Edamame, würzigem Scamorza-, Provone-Käse und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP

PASTA COME VUOI TU

1 WÄHLEN SIE IHRE PASTA

TORTELLONI FATTI IN CASA | +4

mit Ricotta-Spinat-Füllung

TAGLIATELLE FATTE IN CASA | +3

GNOCCHI FRESCHI | +3

SPAGHETTI RUMMO | 24

PENNE RUMMO | 24

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE | 24

8 Minuten Zubereitungszeit

2 UND DIE SAUCE NACH IHREM GUSTO

FRUTTI DI MARE | 34

Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

AL BURRO E SALVIA | 13 | 19

Butter und Salbei

ALLA BELLA ITALIA | 28

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

AL RAGÙ BOLOGNESE | 15 | 23

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

ALLA CARBONARA | 15 | 23

Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm

AL PESTO | 14 | 21

Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA | 35

Lachstranche (NO) vom Grill

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 29

Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt mit Kräutern

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA | 49

200GR | 59

Rindsfilet (CH) vom Grill

SCALOPPINE AL LIMONE | 44

Zarte Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce

CONTORNI

Pro Secondo servieren wir Ihnen einen Contorno. Weitere Contorni je +6

INSALATA | 24

Saisonaler Blattsalat

VERDURE AL FORNO | 24

Ofengemüse

TAGLIATELLE FATTE IN CASA | 24

Frisch hausgemachte Tagliatelle

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO | 24

Ofenkartoffeln an Rosmarin

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE | 24

Glutenfreie Fusilli

PIZZE SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA | 15.5 | 18.5

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

CHRISTA RIGOZZI | 27 | 30

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

SOPHIA LOREN | 28 | 31

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

O MARE MIO! | 31 | 34

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Burrata und Oregano

BURRATA | 29 | 32

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

SEMI E CECI | 22 | 25

Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse, Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen, Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano

MISS ITALIA | 28 | 31

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

SAN DANIELE | 26 | 29

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

QUATTRO STAGIONI BUFALA | 24 | 27

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

PIZZA COME VUOI TU

1 WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCACCIA

MARGHERITA | 15.5 | 18.5

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

BIANCA | 15.5 | 18.5

Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

ROSSA | 15.5 | 18.5

Tomaten, Basilikum und Oregano

FOCACCIA AL ROSMARINO | 11

Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz

FOCACCIA AL POMODORO | 13

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

2 UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

24 | 27

FUNGHI | 3

Champignons

TONNO | 4.5

Thunfisch in Sonnenblumenöl

MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 7

BURRATA DI PUGLIA | 5.5

Burrata aus Apulien

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE»

24 | 27

SALAME PICCANTE «VENTRICINA»

5

Scharfe Salami «Ventricina»

VERDURE AL FORNO | 5.5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

OLIVE TAGGIASCHE | 2

Schwarze Oliven

RUCOLA | 3

OLIO DI TARTUFO | 3

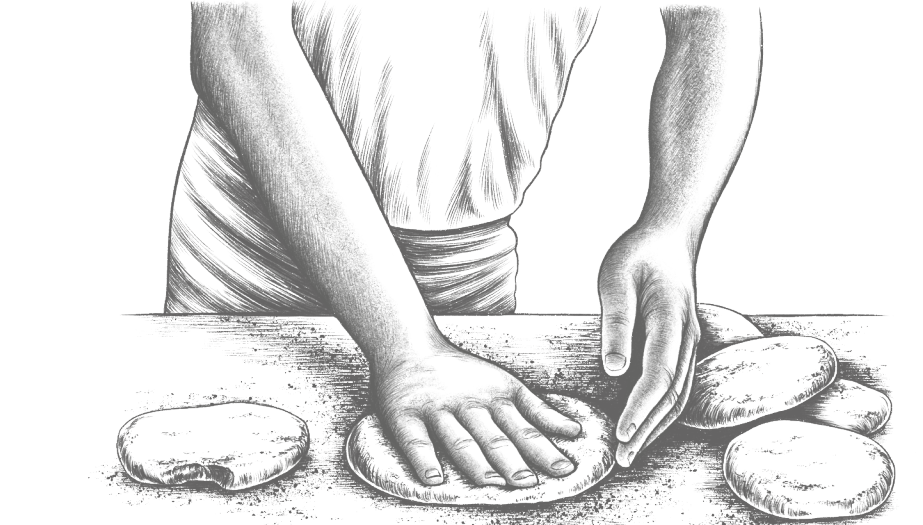
Trüffelöl

ANANAS | 3

Frisch hausgemachte Ananas im Sirup

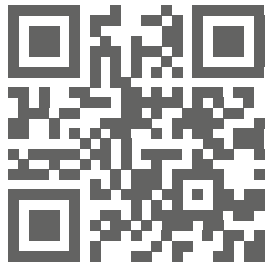
SARDELLEN | 3

Jede Pizza kann auch als Calzone bestellt werden.



CASA MOLINO

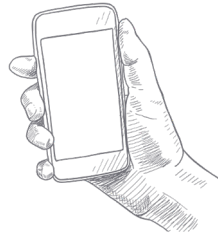
SCAN MICH



MENU
English | Français



BEVANDE E VINO
Karte



MOLINO ONLINE
App | Loyalty
Shop

WIR BELOHNEN SIE BEI IHREM BESUCH!

Nehmen Sie an unserem Loyalty Programm teil und sammeln Sie fleissig Punkte. Come? Molino App runterladen, Kundenkonto erstellen und schon die erste Rechnung bei Ihrem Besuch im Molino über die App einscannen – Così semplice!



LEVEL
1
100 PUNKTE

DOLCE
NACH WAHL



LEVEL
2
300 PUNKTE

APERITIVO
NACH WAHL



LEVEL
3
500 PUNKTE

ANTIPASTO
NACH WAHL



LEVEL
4
1000 PUNKTE

PIZZA O PASTA
NACH WAHL



LEVEL
5
1500 PUNKTE

SECONDO
NACH WAHL

Punkte können Sie vor Ort in unseren Pizzeria Ristoranti, über Take-Away oder Homedelivery sammeln.

Viel Vergnügen beim Punkte sammeln!



MOLINO APP

Italianità per tutti!

NOI SIAMO

UNSERE PRODUKTE UND IHRE QUALITÄT

Bei Molino finden ausschliesslich frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten den Weg auf Ihren Teller. Ein besonderes Augenmerk gilt der Herkunft unserer Produkte.



FATTO IN CASA
Echtes Handwerk nach italienischer
Tradition zu 100% vor Ort
selbst gemacht



SELEZIONE
Sorgfältig auserlesene Rezepte
mit von uns selektionierten und
hauseigenen Produkten



COME VUOI TU
Nach eigenem Gusto und Wunsch
kombinieren und geniessen



PASSIONE
Liebe und Hingabe für Ihren Genuss



QUALITÀ
Erstklassige Zutaten mit
besonderem Augenmerk auf
Herkunft und Zertifizierung



RESPONSABILITÀ
Verantwortung und Nachhaltigkeit
sind im Grundgedanken aller
Mitarbeitenden verankert

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

- Ⓒ Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten.*
Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.
- Ⓕ Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten.*
- Ⓥ Vegan*
- Ⓜ Enthält Schweinefleisch

*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Gipfel: Frankreich | Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

Wir verwenden Naturpapier.

IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand

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.

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

MOLINO.CH