

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
MIT EINEM PREISNACHLASS
VON 15%.



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 ☺ ☺ | 17.00

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 ☺ ☺ | 11.00

Ganze Focaccia mit Olivenöl extra
vergine IGP, Rosmarin und Meersalz

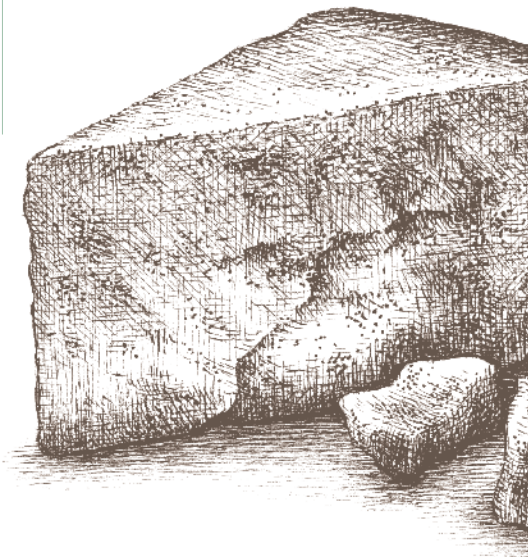
**FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI SAN
DANIELE DOP ☺ ☺ | 21.00**

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

FOCACCIA AL POMODORO ☺ ☺ | 13.00

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 | 11.00 | 14.00

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

DA NORD
AL SUD

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA | 23.00

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO IGP/DOP | 24.00

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 | 18.00 | 21.00

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 | 17.00 | 20.00

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

auf Wunsch mit Thon
CHF 21.00 | 24.00

INSALATA DELLA CASA | 24.00

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

INSALATA CLAUDIA CARDINALE | 28.00

Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten und Rindsentrecôte

PIACERI
DELL'ORTO

VERDURE AL FORNO | 20.00 | 23.00

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 | 17.00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

ROSSA | 17.00

Tomaten, Basilikum und Oregano

BIANCA | 17.00

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 ☺ | 31.00

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

SOPHIA LOREN | 29.00

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 ☺ | 30.00

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

SAN DANIELE ☺ ☉ | 29.00

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

Ò MARE MIO! | 33.00

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

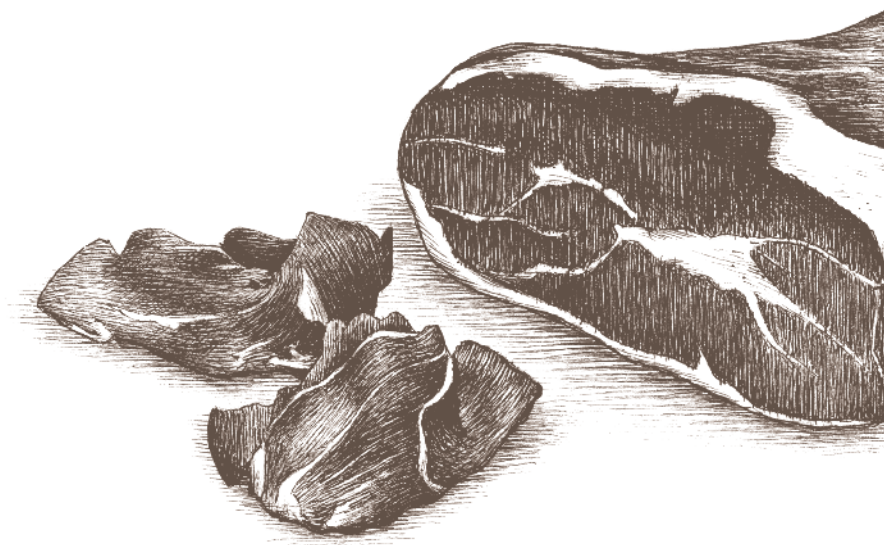
QUATTRO STAGIONI BUFALA ☺ ☉ | 27.00

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 24.00

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

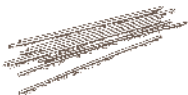
Komponieren Sie eine Pastasorte mit der Sauce nach Wahl. Die Spaghetti Rummo und Penne Rummo sind auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich – ca. 15 Minuten Zubereitungszeit.

ERSTER
SCHRITT

WÄHLEN SIE IHRE PASTA ...



TAGLIATELLE FATTE IN CASA ☉ | + 3.00



SPAGHETTI RUMMO ☑ ☉
auf Anfrage glutenfrei



PENNE RUMMO ☑ ☉
auf Anfrage glutenfrei

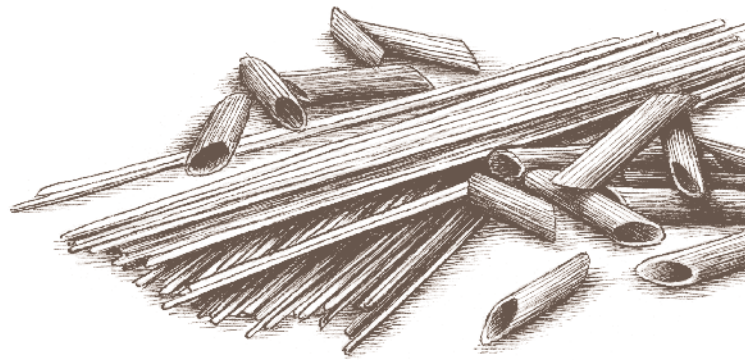


TORTELLONI FATTI IN CASA | + 4.00
mit Ricotta-Spinat-Füllung



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 ☑ ☉ | 23.00

Pancetta-Speck, Eigelb und Rahm

AL BURRO E SALVIA ☉ | 19.00

Butter und Salbei

ALLA BELLA ITALIA ☉ | 28.00

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

AL RAGÙ BOLOGNESE ☉ | 23.00

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

FRUTTI DI MARE ☉ ☉ | 30.00

Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓞ | 33.00

Lachstranche vom Grill



TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓞ | 46.00

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

auf Wunsch mit einer Steinpilz-

Rahmsauce Ⓞ

+ CHF 5.00

SCALOPPINE AL LIMONE | 39.00

Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓞ | 29.00

Grillierte Pouletbrust, gewürzt mit
Kräutern

CONTORNI

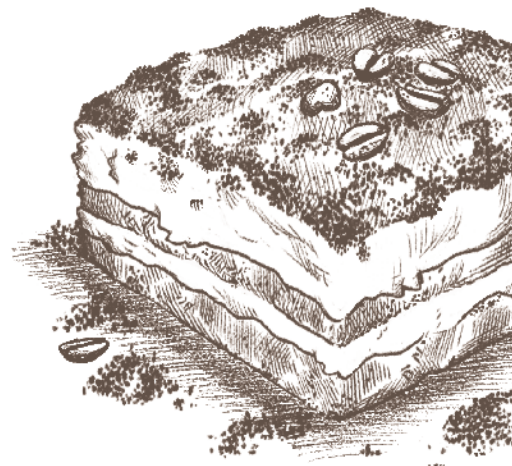
Pro Secondo servieren wir Ihnen einen
Contorno. Weitere Contorni je: CHF 6.00

- 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 | 27.00

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



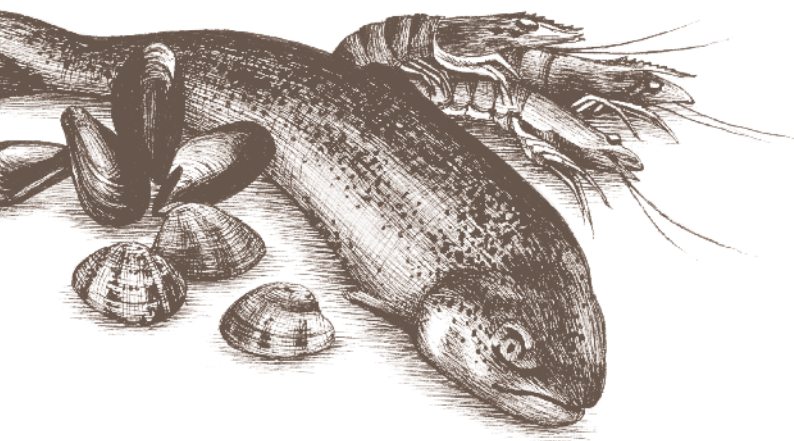
MOSCATO D'ASTI DOCG | 9.50 | 1 dl

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