



**in Zürich – Regensdorf**

## *Tavolata al Ciao*

Entdecken sie unser italienisches Viergang-menü – kunstvoll serviert auf Etagèren und perfekt zum Teilen.  
Geniessen Sie ein Stück Italien bei uns – täglich zu Mittag und am Abend.

Exquisite Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen



Pasta-Duo  
das Frische und Tradition in Einklang bringt



Saftigen Brasato begleitet von feiner Polenta



Als krönender Abschluss  
hausgemachtes Tiramisu und Mövenpick Glace

**CHF 59.00 pro Person**

## Raccomandazione sui vini

### Vino Bianco

**Mersino Vermentino Bio 2020**

Vermentino

DOC Maremma Toscana, Valdonica

**1dl | 7.5dl**

**8.5 | 58**

Alle Trauben stammen aus früher Ernte – alle von Hand ausgewählt. Gewachsen sind sie auf Vulkanischen Verwitterungsböden. Nach einer zweiwöchigen Gärung auf der Hefe und einer 5 Monatigen Reifung im Stahltank, besticht der Wein mit einer strohgelben Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase ist geprägt von mineralischen, blumigen und Zitrusfruchtnoten. Am Gaumen ist er frisch, säuerlich und von guter Struktur.

### Vino Rosso

**Arnaio Bio 2019**

Sangiovese, Cilieggiolo

DOC Maremma Toscana, Valdonica

**1dl | 7.5dl**

**9.5 | 59**

Im biologisch zertifizierten Weingut Valdonica wachsen neben Vermentino 11 unterschiedliche Sangiovese-Klone in vulkanischen Böden. Dieses Exemplar ist im Stahltank mit lokalen, wilden und natürlichen Hefen vergoren und während 10 Monaten gereift. Mit rubinroter Farbe, einer duftigen Nase und Aromen nach Johannisbeere und Zimt, eine hervorragende Begehung zu unserer Tagliata di Manzo.

# Antipasto e Minestra

	<b>Crema di Pomodori</b> <small>Vegetarisch   Vegan</small>		<b>12</b>
	Tomaten   Geröstete Pinienkerne   Basilikum		
	<b>Bruschetta</b> <small>Vegetarisch   Vegan</small>		<b>13</b>
	Geröstetes Brot   Tomaten   Knoblauch   Zwiebeln   Olivenöl   Basilikum		
	<b>Mozzarella di Bufala Campana</b> <small>Vegetarisch</small>		<b>19</b>
	Cherrytomaten   Büffelmozzarella   Basilikum		
	<b>Rucola Salat</b> <small>Vegetarisch   Vegan</small>		<b>12</b>
	Himbeer Dressing   Linsen Cracker		
	<b>Insalata Mista</b> <small>Vegetarisch   Vegan</small>		<b>12.5</b>
	Blattsalat   Cherrytomaten   Gurke		
	<b>Carpaccio di Manzo</b>		<b>22</b>
	Zitronengel   Olivenöl   Grana Padano   Rucola   Pinienkerne		
	Serviert mit 1dl La Pernice Rosato di Merlot		
	<b>Antipasti Etagere</b> für 2 Personen		<b>29</b>
	Calamaretti mit Zitrone   Bruschetta   gegrilltes und eingelegtes Gemüse   San Daniele Schinken   Ventricina   Arancini		
	<b>Calamaretti</b>	180g	<b>16</b>
	Knoblauchcreme   Zitrone	350g	<b>28</b>
	<b>Pizza Brot</b> <small>Vegetarisch   Vegan</small>		<b>12</b>
	Pizzaboden   Knoblauch   Kräuter		

## Piatti di carne e pesce



**Melanzane al forno** Vegetarisch | Vegan  
Gebackene Aubergine | Tomatensauce

21

**Salmone**  
Gebratener Lachs | Salicorn | Fregola Sarda

36

**Scaloppina al limone**  
Kalbsfleisch | Risotto | Zitrone

36

**Costata di manzo**  
Rib Eye vom Schweizer Weiderind | Chimichurri | Pimentos de Padrón | Knoblauchcreme | Patatas Bravas

47

**Controfiletto**  
Rinds Entrecôte | Pfeffersauce | Grillgemüse | Steakhouse Fries

45

**Burger « Mama Mia »**  
Rindsfleisch | Rucola | Trüffelmayonnaise | Tomate | Pommes

28


mit Mozzarella

2.5

## Mövenpick Signature Dishes

	<b>Ceasar Salad</b>		<b>21</b>
	Croûtons   Speck   Ceasar Dressing		
	mit Pouletbrust		<b>8.5</b>
	<b>Classic Mövenpick Tatar</b>	70g	<b>26</b>
	Rindfleisch   Toast   Schweizer Butter	130g	<b>33</b>
	<b>Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti</b>	100g	<b>32</b>
	Kalbsfleisch   Champignons   Rahm   Weisswein   Petersilie	140g	<b>39</b>

## Risotto e Pasta

	<b>Risotto con verdura</b> <small>Vegetarisch   auf Anfrage Vegan</small>		<b>28</b>
	Weisswein   Tomate   Aubergine   Paprika   Zucchini   Grana Padano		
	<b>Gebratene Crevetten</b>		<b>36</b>
	Fregola Sarda		

# Pasta

## Tagliatelle, Spaghetti oder Strozzapreti

<b>Pomodoro e burrata</b> <small>Vegetarisch</small>	26
Tomatensugo   Olivenöl   Basilikum   Burrata   Pesto	
<b>Al Ragù Bolognese</b>	29
Rindfleisch   Tomate   Basilikum	
<b>Carbonara</b>	28
Pancetta   Eigelb   Pecorino   Grana Padano	
<b>Funghi porcini é manzo</b>	33
Entrecôte-Würfel   Steinpilze   Rahm   Weisswein   Jus	
<b>Antonio</b>	29
Schweizer Poulet   Tomaten-Rahm-Sauce   Knoblauch	
<b>Steinpilz Ravioli</b> <small>Vegetarisch</small>	31
Trüffelcreme   Tomatensugo   Rucola   Pecorino	
<b>Ravioli di Melanzane</b> <small>Vegan</small>	24
Vegane Rahmsauce   Gemüsepesto   Cashews	
<b>Lasagne alla bolognese al forno</b>	29
Rindfleisch   Tomate   Grana Padano	

# Pizza

<b>Margherita</b> <small>Vegetarisch   auf Anfrage Vegan</small> Tomate   Mozzarella   Basilikum	<b>19.5</b>
<b>Quattro Formaggi</b> <small>Vegetarisch</small> Tomate   Mozzarella   Gruyère   Appenzeller   Emmentaler   Basilikum	<b>27</b>
<b>Prosciutto</b> Tomate   Mozzarella   Schinken	<b>23</b>
<b>Prosciutto Funghi</b> Tomate   Mozzarella   Schinken   Champignons	<b>24</b>
<b>Calzone</b> Tomate   Mozzarella   Schinken   Champignons   Eigelb	<b>26</b>
<b>Capricciosa</b> Tomate   Mozzarella   Schinken   Champignons   Artischocken   Oliven	<b>25</b>
<b>Salame Milano</b> Tomate   Mozzarella   Salami Milano	<b>25</b>
<b>Tonno</b> Tomate   Mozzarella   Thunfisch   rote Zwiebel	<b>25</b>
<b>San Daniele</b> Tomate   Mozzarella   San Daniele Schinken	<b>29</b>
<b>Mozzarella di Bufala</b> <small>Vegetarisch</small> Tomate   Mozzarella   Büffelmozzarella   Basilikum	<b>26</b>



# Pizza

## Funghi

Vegetarisch

Tomate | Mozzarella | Champignons | Ei | Trüffelöl

24

## Salsiccia

Tomatenwürfel | Mozzarella | Salsiccia | Rahm | Gruyère | Appenzeller | Knoblauch

28

## Ventricina

Tomate | Mozzarella | Mascarpone | pikanter Salami | Rucola

26

## Tacchino e spinaci

Tomate | Mozzarella | Truthahnbrust | Spinat | Mascarpone

25

## Verdura

Vegetarisch | auf Anfrage Vegan

Tomate | Gemüse

20.5

## Signature Dish

Lokale Küche mit globalem Effekt – traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick. Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein um dem Gaumen zu schmeicheln. Geniessen Sie diese Klassiker in höchster Vollendung in unseren Restaurants auf der ganzen Welt.

## Go Healty

Für unsere «Go Healty» Gerichte verwenden wir frische und vitaminreiche Produkte, damit Sie wahre Food-Life-Balance geniessen können. Das Angebot wechselt regelmässig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten und enthält auch vegane, vegetarische, laktosefreie und Superfood Komponenten. Die Vorspeisen haben zwischen 200 und 300 Kalorien, die Hauptgänge zwischen 400 und 600 Kalorien und die Desserts zwischen 50 und 150 Kalorien.

## Deklaration Fleisch

Truten: IT | Poulet: CH | Schwein: CH, IT | Rind: CH, ARG | Kalb: CH | Lachs: NO | Thon: THA | Reh: AUT | Hirsch: NZ

## Deklaration Backwaren

Buttertoast: CH | Toast für Croutons CH/DE | Focaccia: Eigenproduktion (CH) | Zwirbelbrot für Bruschetta: CH | Pizza: Eigenproduktion (CH)