

CIAO

Italian Moments

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.

Autunno in Ciao

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

10

Burrata

Gebackener Kürbis | San Daniele Schinken

18

Nüsslisalat

Speck | gehacktes Ei

14.5

Rehschnitzel

Rotkohl | Spätzli | Preiselbeer- Birne | Maroni

37

Hirschpfeffer

Rotkohl | Spätzli | Preiselbeer- Birne | Maroni

34

Weinempfehlung: 1dl Rioja Crianza Torno | D0Ca Rioja

8.5

Kürbis Ravioli

Kürbisveloute | Hüttenkäse | Kerbel | Kürbiskerne

26

Weinempfehlung : 1dl El Ternero La Pera | Rioja Blanco

8

Pizza Carpaccio

Rindscarpaccio | Steinpilzcreme | Rucola

29



Dessert

Vanilleglace

2 Kugeln | Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbiskerne

8.5

Antipasto e Minestra

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

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

Risotto e Pasta

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

Pasta

Tagliatelle, Spaghetti oder Strozzapreti

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

Pizza

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

Pizza

Funghi <small>Vegetarisch</small>	24
Tomate Mozzarella Champignons Ei Trüffelöl	
Salsiccia	28
Tomatenwürfel Mozzarella Salsiccia Rahm Gruyère Appenzeller Knoblauch	
Ventricina	26
Tomate Mozzarella Mascarpone pikanter Salami Rucola	
Tacchino e spinaci	25
Tomate Mozzarella Truthahnbrust Spinat Mascarpone	
Verdura <small>Vegetarisch auf Anfrage Vegan</small>	20.5
Tomate Gemüse	



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)