



BENVENUTI – WILLKOMMEN – WELCOME

Das Virtù, Ihr gemütliches Esszimmer per tutta la famiglia, Freunde und Geschäftspartner.

Das Virtù steht für eine ehrliche, authentische Küche mit frischen Zutaten, hausgemachten Spezialitäten, ofenfrischen Pizzas, Pasta fresca, hervorragende Fleischgerichte und köstlichen Desserts.

Hier essen Sie ungezwungen mit Hochgenuss und ein freundlicher Service umsorgt Sie aufmerksam.

Wohlfühlen im Virtù – buon appetito.

Virtù Team

Allergien

Falls Sie gegen bestimmte Lebensmittel und Zutaten allergisch sind, teilen Sie uns das bitte bei der Bestellung mit.

Das Personal steht Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.



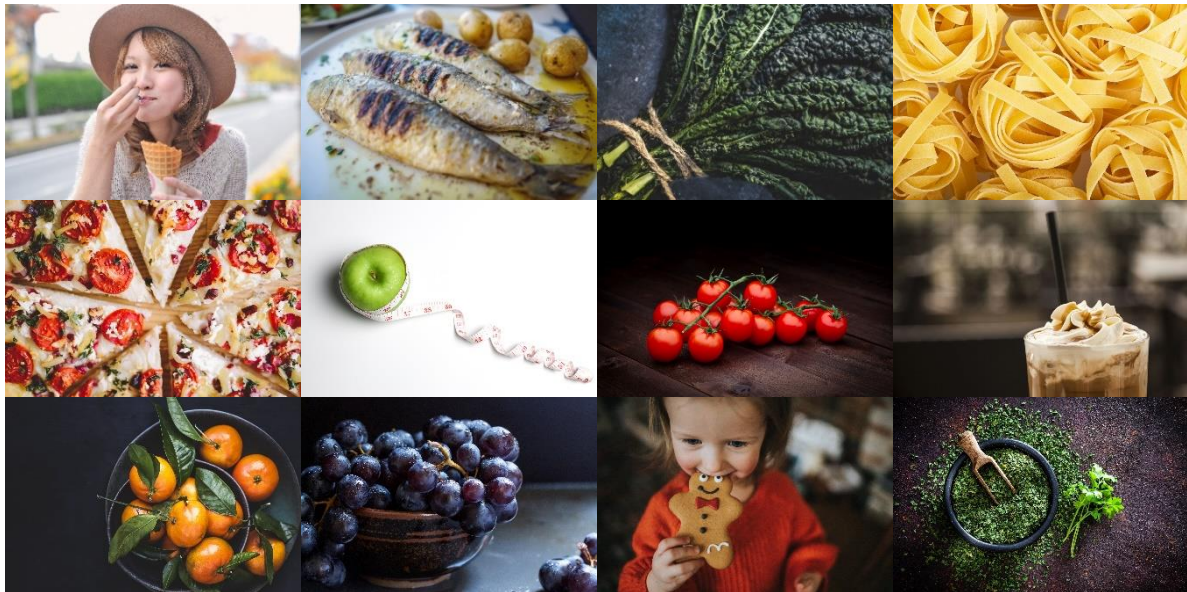
Vegetarisch



Vegan



SI MANGIA BENE



LUNCHTIME

Täglich wechselnde Menüs, Pasta fresca, hauchdünne Pizza, knackige Salate und vegetarische Speisen.

CAFFÉ

Italienischer Kaffee, hochwertiger Tee, Süßes und Gelati.

AFTERWORK

Mit Freunden ab 17:00 Apéro-Platten und herrliche Drinks genießen.

A LA CARTE





Saisonal authentische Küche mit Pizza, Pasta, Dolce und einem guten Tropfen Wein.

TO GO

Bestellen und abholen



INSALATA

-  Caprese mozzarella di Bufala 16.-
Datterini und Cherry-Tomaten mit Büffelmozzarella und frischer Basilikum
Cherry tomatoes and datterini with buffalo mozzarella and basil
-  Insalata Mista 9.-
Saisonsalat
Season salad
-  Insalata Verde 7.-
Grüner Salat
Green salad
-  Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini 12.-
Rucolasalat mit Parmesan und Cherry-tomaten
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan

Dressing – hausgemacht/handmade

Italian



Olive/sunflower oil, herbs, mustard, balsamic

French

Sunflower oil, mayonnaise, mustard, balsamic



ANTIPASTI

- Carpaccio di Manzo 19.-
Hauchdünnes Rindfleisch mariniert mit Olivenöl, Parmesan und Zitrone
Beef marinated with olive oil and lemon juice
-  Bruschette al Pomodoro con basilico 9.-
Tomatenwürfel auf geröstetem Brot, Olivenöl, Basilikum
Toasted bread with tomatoes, olive oil and basil
-  Parmigiana di melanzane con rucola 18.-
Auberginen überbacken mit Tomate und Mozzarella
Eggplant with tomato and mozzarella cheese



PASTA – pasta fresca



Trofiette con caponata alla siciliana

23.-

Hartweizenpasta mit sizilianischer Caponata- Aubergine, Tomate, Sellerie, Oliven, Kapern
Ligurian Pasta with Sicilian Caponata- eggplant, tomatoes, celery, olive, capers



Tagliatelle alla mediterranea

24.-

Frische Tagliatelle mit Oliven, Kapern, Datterini Tomaten
Fresh tagliatelle with olive, capers, datterini tomatoes



Tagliatelle tartufo nero

28.-

Frische Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce
Fresh tagliatelle with truffle cream sauce

Tagliatelle Tacchino Pollo

26.-

Frische Tagliatelle mit Pouletbrust, Gemüse und feiner süß-scharfer Orangen-Chilisauce
Fresh tagliatelle with chicken breast, vegetables and sweet chili orange sauce

Spaghetti all' ragù di manzo con pesto rosso

24.-

Spaghetti mit Rindfleisch, Bolognese und Pesto Rosso
Spaghetti with beef, Bolognese and pesto rosso

Spaghetti Frutti di Mare

28.-

Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood



Penne all'Arrabbiata con basilico

21.-

Penne mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Basilikum
Penne arrabbiata with spicy tomato sauce, garlic, olives and basil

Gnocchi con gorgonzola, pancetta e pere

26.-

Gnocchi mit Gorgonzola, Speck und Birnen
Gnocchi with gorgonzola, bacon and pears

Ravioli ripieni al burro e salvia con prosciutto di parma

29.-

Ravioli mit saisonaler Füllung, Rohschinken und Parmesan
Ravioli with seasonal filling, parma ham and parmigiano

Lasagne al Forno

21.-

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch
Homemade lasagne with beef



RISOTTO – Zitrone, Zucchini, Spargel, Kürbis ...

Risotto del giorno 21.-

Tagesrisotto garniert mit Parmesanhobel

Risotto of the day with parmesan cheese

Risotto con vitello 27.-

Risotto mit zart gebratenen Kalbfleisch-Streifen und Cherry-tomaten

Risotto with slices of veal and cherry tomatoes



Risotto allo zafferano 22.-

Safranrisotto

Saffron risotto



Risotto ai funghi porcini 23.-

Risotto mit Steinpilzen

Risotto with porcini

PESCE



Gamberoni all'aglio e pepperoncino – 1 Cantorni 41.-

Gebratene Tigercrevetten mit Peperoncini – 1 Beilage

Roasted Gamberoni with garlic and pepperoncini – 1 side dish

Salmone con salsa al limone – 1 Cantorni 34.-

Lachstranche mit Zitronensauce – 1 Beilage

Salmon filet with lemon sauce – 1 side dish

Fileto di Orata– 1 Cantorni 36.-

Doradenfilet mit Zitronensauce– 1 Beilage

Dorade fillet with lemon sauce – 1 side dish

Cantorni – Beilagen - Side dishes

Verdura al forno – *Ofengemüse – roasted vegetables*

Patate al forno – *Bratkartoffel – roasted potatoes*

Risotto del giorno – *Tagesrisotto – risotto of the day*

Tagliatelle – *Taglierini – Pasta*

Patata dolci – *Süßkartoffel – sweet potatoes*

Patatine fritte - *Pommes Frites – Pommes Frites*

Zusätzliche Beilage – *additional side dish* 6.-



CARNE

Filetto di manzo alla griglia con cipolla caramellata – 1 Cantorni <i>Rindsfilet mit Rotweinjus, 200 gr – 1 Beilage</i> <i>Beef tenderloin with wine gravy, 200 gr – 1 Side dish</i>	49.-
Filetto di manzo alla griglia con cipolla caramellata – 3 Cantorni <i>Rindsfilet mit Rotweinjus, 600 gr – 3 Beilagen</i> <i>Beef tenderloin with wine gravy, 600 gr – 3 Side dishes</i>	139.-
Costoletta alla Milanese – 1 Cantorni <i>Paniertes Kalbskotelett Mailänder Art mit Zitrone – 1 Beilage</i> <i>Veal cutlet milanese with lemon – 1 Side dish</i>	43.-
Scaloppine di vitello al Limone e Marsala – 1 Cantorni <i>Kalbsschnitzel an Zitronen- und Weinsauce – 1 Beilage</i> <i>Veal escalope on lemon and wine sauce – 1 Side dish</i>	36.-
Saltimbocca alla Romana – 1 Cantorni <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei – 1 Beilage</i> <i>Veal escalope with air dried ham and sage – 1 Side dish</i>	37.-
Piccata di vitello alla Milanese – 1 Cantorni <i>Kalbsschnitzel mit Ei-Parmesankäse Panade – 1 Beilage</i> <i>Veal schnitzel with egg and parmesan breading – 1 Side dish</i>	39.-

Cantorni – Beilagen - Side dishes

Verdura al forno – *Ofengemüse* – *roasted vegetables*

Patate al forno – *Bratkartoffel* – *roasted potatoes*

Risotto del giorno – *Tagesrisotto* – *risotto of the day*

Tagliatelle – *Taglierini* – *Pasta*

Patata dolci – *Süßkartoffel* – *sweet potatoes*

Patatine fritte - *Pommes Frites* – *Pommes Frites*

Zusätzliche Beilage – additional side dish 6.-



PIZZE

Virtu – con fettine di vitello, rucola e porcini <i>Tomaten, zartes Kalbfleisch mit Mozzarella, Rucola, Steinpilzen</i> <i>Tomatoes, veal with mozzarella cheese, rucola and porcini</i>	27.-
Pulcinella – con pancetta, funghi e mascarpone <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck und und Pilze</i> <i>Tomatoes, mozzarella cheese, mascarpone, pancetta, mushrooms</i>	24.-
Capra – con prosciutto di parma san daniele fichi freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, frische Feigen, Parmaschinken san daniele und Pistazien</i> <i>Tomatoes, mozzarella cheese, Goat cheese with figs and pistachios with parma ham</i>	28.-
 Bufala – con mozzarella di bufala, basilico e pomodorini <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Cherry-Tomaten</i> <i>Tomatoes, bufala mozzarella, basil, cherry tomatoes</i>	24.-
 Giardinera – Aubergine, Artischocken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Rucola <i>Tomatoes, mozzarella cheese, Eggplant, artichokes, tomato, pepperoni, olive, rucola</i>	24.-
Napoli - Oliven, Sardellen <i>Tomatoes, mozzarella cheese, olives, anchovies</i>	20.-
Parma - Mascarpone, Parmaschinken san daniele, Rucola <i>Tomatoes, mozzarella cheese, mascarpone, parma san daniele, rucola</i>	27.-
Prosciutto e funghi- Hinterschinken, Pilze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms</i>	21.-
Salame picante - scharfe Salami, Oliven <i>Spicy salami, tomatoes, mozzarella cheese, olives</i>	21.-
Tonno - Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven <i>Tomatoes, mozzarella cheese, Tuna, red onions, olives</i>	21.-
 Tartufo - Schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Parmesan <i>Black truffle, truffle oil, parmesan</i>	28.-
Pollo – Pouletfleisch, Peperoncini, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella cheese, chicken, chili, garlic</i>	22.-
<i>Zusätzliche Beilage – additional supplement</i>	2.-





KINDERMENÜ



 Spaghetti Pomodori <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	12.50
 Pizza Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>	12.50
Chicken Nuggets + Pommes Frites	12.50

Jedes Kindermenü inkl. 3dl Himbeer-Sirup



DOLCE – ask for the dessert of the day

Panna cotta <i>Mit frischer Himbeersauce, Beeren, Pistazien</i> <i>Panna cotta with fresh raspberry coulis, pistachios</i>	9.50
Tiramisu <i>Mit Espresso, Amaretto, Mascarpone und Kakao</i> <i>Tiramisu with amaretto, mascarpone and cocoa</i>	11.-
Crème brûlée <i>Crème Brûlée mit echter Bourbon Vanille & Schlagrahm</i> <i>Crema brûlée with real bourbon vanilla and whipped cream</i>	12.-
Crêpe – con 1 pallina di gelato <i>Pfannkuchen – mit geschlagenem Rahm und 1 Eiskugel</i> <i>Pancake – with 1 scoop of ice cream</i>	10.-
Pan soufflé con panna <i>Pan soufflé mit geschlagenem Rahm und 1 Eiskugel</i> <i>Pan soufflé with whipped cream and 1 scoop of ice cream</i>	9.-
Pizza calzone con nuttella e frutta <i>Pizza Calzone mit Nuttella und Früchte</i> <i>Pizza calzone with nuttella and fruits</i>	12.-
Giolito – l'anima del gelato italiano <i>Echte italienische Eismacherkunst, verschieden Aromen</i> <i>Italia nice Cream, different flavors</i>	4.50



Aromen - Flavors

Vaniglia - Vanille – Vanilla
Noce - Nuss – Nut
Mocca - Mocca – Mocca
Stracciatella – Stracciatella - Stracciatella
Cioccolato - Schokolade – Chocolate
Fragola - Erdbeere – Strawberry



Panna <i>Geschlagener Rahm</i> <i>Whipped cream</i>	1.-
---	-----



Minerale

Coca Cola	33 cl.	5.-
Coca Cola Zero	33 cl.	5.-
Eistee	33 cl.	5.-
Fanta	33 cl.	5.-
Sprite	33 cl.	5.-
Rivella Rot	33 cl.	5.-
Rivella Blau	33 cl.	5.-
Schorle	33 cl.	5.-
Valser Classic prickelnd	33 cl.	5.-
Valser Silence still	33 cl.	5.-
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	20 cl.	5.-
Orangensaft	20 cl.	5.-

Birra

Birra Moretti	30 cl.	5.-
Birra Moretti	50 cl.	7.50
Heineken Alkoholfrei	30 cl.	5.-
Erdinger Weissbier	50 cl.	8.50



Caffè

Espresso, Kaffee Creme, Tee	4.50
Schale	5.-
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Corretto	6.50
Heisse Schokolade	5.50





Aperitivi

Martini Bianco	4 cl.	7.-
Campari	4 cl.	7.-
Campari Orange	12 cl.	10.-
San Bitter	10 cl.	6.-
Aperol	4 cl.	5.50
Aperol Spritz	12 cl.	12.-
Hugo	12 cl.	10.-
Negroni	10 cl.	14.-

Longdrinks

Mojito	12 cl.	10.-
Caipirinha	6 cl.	10.-
Gin Tonic	4 cl.	14.-
Wodka Orange/Lemon	4 cl.	14.-



Digestivi

Ramazotti	4 cl.	8.50
Averna	4 cl.	8.50
Pernod	4 cl.	8.50
Sambuca	2 cl.	8.50
Limoncello	4 cl.	8.50
Montenegro	4 cl.	8.50
Appenzeller	4 cl.	8.50



ANSCHRIFT

Ristorante Virtù
Birchstrasse 147 / Eingang Langwiesenstrasse
8050 Zürich

Phone 044 554 18 78
E-Mail mail@ristorante-virtu.ch
Site www.ristorante-virtu.ch

Find us on:     [lunchgate](#)

HERKUNFT

Kalb-/ Poulet, Schwein – Schweiz

Rindfleisch - Irland

Parma, Salami – Italien

Crevetten – Vietnam

Aus zertifizierter, nachhaltiger Fischerei und Aquakultur

Tagesfisch

Unser Service informiert Sie gerne.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusiv gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.