

**BUON
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE
MOLINO

Italianità
per tutti!

MENU DEL PROPOSTA

34

INSALATA DEL GIORNO

Tagessalat mit Molino Dressing

RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORI ©

Risotto mit Auberginen, Zucchettiblüten und geräuchertem Scamorza, an einer Datterini-Tomaten Sauce, dekoriert mit gerösteten Macadamia Nüssen

PUNTO E BASTA!

Ein Löffel hausgemachtes Tiramisu mit Kaffee, Espresso oder Tee

VINI SELEZIONE



VINO ROSSO

PANORAMA EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2022 | Tenuta | Collazzi | Toscana, IT.
Cabernet Sauvignon, Merlot

0.1 L 9.8
1.5 L 136



LIMITIERT

VINO PROPOSTA

RIPASSO VALPOLICELLA VALPANTENA DOC - ACINI AMENI

2023 | Corte Figaretto | Veneto, IT
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara

0.1 L 10.9
1.5 L 160



VINO BIANCO

PANORAMA D'ORO EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2023 | Tenuta | Collazzi | Toscana, IT.
Chardonnay, Fiano

0.1 L 9.3
1.5 L 129



SPUMANTE

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT

Ca' del Bosco | Lombardia, IT.
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot
Nero

0.1 L 15
0.75 L 105
1.5 L 210



VINO ROSATO

PANORAMA ROSÉ EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2024 | Tenuta | Collazzi | Toscana, IT
Syrah, Fiano

0.1 L 9.3
1.5 L 129

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 16 | 26 E BURRATA ② ③

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

- auf Wunsch mit Honigmelone +5.5 | +7

BESTSELLER

TARTAR DI MANZO ① 33

Rindstatar (IT) mit Wachtelei und frischer Focaccia

VITELLO TONNATO ① ② 19 | 29

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

BRUSCHETTE CLASSICHE ⑤ ① II | 14.5

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

TRIS DI BRUSCHETTE ② 16.5

Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie

- Frische Ricotta-Minze Creme, Rauchlachs, geröstete Mandelsplitter und Erdbeerscheiben
- Hausgemachter Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebelnspalten, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen
- Stracciatella di Burrata, gerösteter Lardo di Colonnata IGP und Aceto balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI ② ③ 20

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», Salame piccante «Ventricina» und grüne Oliven

Ergänzen Sie Ihren Tagliere mit den nachfolgenden Piattini nach Wahl.

- Verdure al forno ⑤ ① ② + 5.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP
- Mozzarella di bufala DOP ① ② + 4
Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP
- Burrata di Puglia ② + 5.5
Burrata aus Apulien
- Parmigiano reggiano + 4.5
«vecchio» DOP ① ②

INSALATE, VERDURE

INSALATA DELLA CASA ② 26

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

BESTSELLER

INSALATA CAPRESE AI 15 | 22

TRE POMODORI ① ②

Dreierlei Tomaten – Green Zebra/Ananas/Kumato, Mozzarella di Bufala DOP und rote Zwiebeln

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ② 23.5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

- auf Wunsch mit Burrata ② +5.5

INSALATA MEDITERRANEA ② 21

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

- auf Wunsch mit Thunfisch +4.5

- auf Wunsch mit grillierten Riesenscrevetten (3 Stk) +9

PROPOSTA

VARIAZIONE DI ANGIURIA E MELONE 25 CON BURRATA

Kombination aus «Cantaloupe & Wassermelone» garniert mit Mozzarella di Bufala DOP und Burrata verfeinert dazu eine Himbeer-Balsamico Reduktion und einem Grissini mit Meersalz

INSALATA MISTA ⑤ ① ② 14

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

PASTA E RISOTTO

PROPOSTA

RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORINI 27

Risotto mit Auberginen, Zucchettiblüten und geräuchertem Scamorza, an einer Datterini-Tomaten Sauce, dekoriert mit gerösteten Macadamia Nüssen

BESTSELLER

LASAGNE ALL' EMILIANA 27

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

PENNE ALL' ABRUZZESE 39

Rindsfiletstreifen (CH) an einer Tomatensauce mit Knoblauch, Datteltomaten, Petersilie und Peperoncini

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 35

Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

SPAGHETTI ALLA BELLA ITALIA 28

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

SPAGHETTI AL SALMONE AFFUMICATO 16 | 28

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

PENNE ALL' ARRABBIATA 15 | 22

Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, frische Peperoncini

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 14 | 20

Butter und Salbei

SPAGHETTI AL RAGÙ BOLOGNESE 16 | 24

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16 | 24

Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI 31

Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

Wählen Sie zu den Gerichten Ihre Wunschpasta.

- Tortelloni fatti in casa +4 (mit Ricotta-Spinat-Füllung)
- Tagliatelle fatte in casa ① +3
- Gnocchi freschi ①
- Penne Rummo ⑤ ①
- Fusilli Rummo senza glutine ⑤ ① ⑥ (8min Zubereitungszeit)

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 gefiltertes Leitungswasser oder Sirup.

PIZZA

12

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

PROSCIUTTO ②

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto cotto «Selezione», Basilikum und Oregano

FUNGHI

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons, Basilikum und Oregano

PENNE

12

SALSA DI POMODORO ⑤ ①

Tomatensauce, Zwiebeln und Basilikum

AL RAGÙ BOLOGNESE ①

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

PROSCIUTTO COTTO

«SELEZIONE» E PANNA ②

Sauce aus Prosciutto Cotto «Selezione» und Rahm

PIZZA SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA 🍷 16.5 | 19.5
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum
und Oregano

BESTSELLER

CHRISTA RIGOZZI 🍷 27 | 30
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH),
Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

SOPHIA LOREN 29 | 32
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

PROPOSTA

PIZZA AI TRE POMODORI 🍷 25
Gelbe Ananas-Tomatensauce, Babysalat, Kumato-Tomaten,
Green Zebra-Tomaten, rotes Basilikum, Mozzarella di Bufala DOP,
Oregano, Peperone Crusco

O' MARE MIO! 32 | 35
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte,
Riesencrevetten, Burrata und Oregano

BURRATA 😊 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Dattel-
tomaten, Prosciutto di San Daniele DOP,
Mozzarelline di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

SEMI E CECI 🍷 🍷 23 | 26
Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse,
Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen,
Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano

MISS ITALIA 😊 29 | 32
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto
di San Daniele DOP, Datteltomaten, Mozzarelline di
Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola,
Trüffelöl und Oregano

SAN DANIELE 🍷 😊 27 | 30
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

ZSC LIONS SPECIALE 🍷 😊 25 | 28
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Polpetta aus
Rindfleisch (CH), Friarelli, Gorgonzola, Zwiebeln, frische
Peperoncino, Specksauce und Oregano

PIZZA COME VUOI TU

WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCCACCIA

MARGHERITA 16.5 19.5 Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL ROSMARINO (V) (L) 12 Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz
BIANCA 16.5 19.5 Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL POMODORO (V) (L) 14 Ganze Focaccia mit Tomaten- würfeln, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl extra vergine IGP und Meersalz
ROSSA (V) (L) 16.5 19.5 Tomaten, Basilikum und Oregano	

UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP (L) (G) (V) 7	RUCOLA (V) (L) (G) 3
FUNGI (V) (L) (G) 3 Champignons	OLIO DI TARTUFO (V) (L) (G) 3 Trüffelöl
TONNO (L) (G) 4.5 Thunfisch in Sonnenblumenöl	ANANAS (V) (L) (G) 3 Frisch hausgemachte Ananas im Sirup
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (L) (G) 7	SARDELLEN (L) (G) 3
PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» (L) (G) (V) 6	PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP (L) (G) 4.5
SALAME PICCANTE «VENTRICINA» (G) (V) 5 Scharfe Salami «Ventricina»	KAPERN (V) (L) (G) 2.5
VERDURE AL FORNO (V) (L) (G) 5.5 Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP	BURRATA DI PUGLIA (G) 5.5 Burrata aus Apulien
OLIVE TAGGIASCHE (V) (L) (G) 2 Schwarze Oliven	

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA ① ② 36
Lachstranche (NO) vom Grill

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA ① ② 30
Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt
mit Kräutern

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ① ②
I2OGR 49
ZOGR 59
Rindsfilet (CH) vom Grill

SCALOPPINE AL LIMONE 45
Zarte Kalbsschnitzel (CH)
an Zitronensauce

PROPOSTA

SALTINBOCCA ALLA ROMANA ☺ 47
Zarte Kalbsschnitzel (CH) mit
Salbei und Prosciutto di San Daniele
DOP an einer Weissweinsauce und
Parmesanrisotto

INSALATA TIEPIDA 35
DI POLPO E PATATE ① ②
Frisch grillierter «Pulpo» (FAO 27) auf
lauwarmen Kartoffelsalat mit schwarzen
Oliven Taggiasche, Stangensellerie und
Basilikum-Pesto dazu Datteltomaten,
frischer Petersilie und Olivenöl extra
vergine IGP

CONTORNI

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

INSALATA ⑤ ① ② 6
Saisonaler Blattsalat

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ② 6
Ofengemüse

PATATE AL FORNO AL 6
ROSMARINO ⑤ ① ②
Gebratene Kartoffeln an Rosmarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ① 6
Frische hausgemachte Tagliatelle

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE ② 6
Glutenfreie Fusilli

VINI

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC

Borgo Molino | Veneto, IT
Glera

0.1 L	9.3
0.75 L	64

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY - MOTIVO

Borgo Molino | Veneto, IT
Glera, Pinot Nero, Raboso

0.1 L	9.8
0.75 L	68
1.5 L	140

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT - CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

0.1 L	15
0.75 L	105
1.5 L	210

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Pinot Nero, Chardonnay

0.1 L	18
0.75 L	130

RARITÀ

FRANCIACORTA RISERVA DOCG - ANNAMARIA CLEMENTI

2016 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

0.75 L	190
--------	-----

VINI BIANCHI

PANORAMA D'ORO - EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2023 | Tenuta | Collazzi | Toscana, IT
Chardonnay, Fiano

0.1 L	9.3
1.5 L	129

SAUVIGNON COLLIO DOC

2023 | Schiopetto | Friuli, IT

0.1 L	11.9
0.75 L	79

ROERO ARNEIS DOCG - CAMESTRI

2025 | Marco Porello | Piemonte, IT

0.1 L	8.8
0.75 L	61

CHARDONNAY DOC - I CIARI

2023 | Borgo Molino | Veneto, IT

0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME BIANCO IGP

2024 | Lombardo | Sicilia, IT
Grillo, Catarratto, Moscato

0.1 L	8
0.75 L	57

PINOT GRIGIO FRIULI DOC - GRIVÒ

2025 | Volpe Pasini | Friuli, IT

0.75 L	65
--------	----

VERMENTINO SENZ'ALTRO BIANCO - BIO

2024 | Nudo | Toscana, IT

0.75 L	67
--------	----

CHARDONNAY MENFI DOC

2023 | Planeta | Sicilia, IT

0.75 L	89
--------	----

VINO ROSATO

PANORAMA ROSÉ - EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2024 | Tenuta | Collazzi | Toscana, IT
Syrah, Fiano

0.1 L	9.3
1.5 L	129

VINI ROSSI

PANORAMA - EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2022 | Tenuta | Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot

0.1 L	9.8
1.5 L	136

CABERNET SAUVIGNON DOC - I SCURI

2022 | Borgo Molino | Veneto, IT

0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME ROSSO IGP

2022 | Lombardo | Sicilia, IT
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola

0.1 L	8.3
0.75 L	57

BARBERA D'ALBA DOC

2024 | Massolino | Piemonte, IT

0.75 L	57
--------	----

BAROLO DOCG

2024 | Massolino | Piemonte, IT
Nebbiolo

0.75 L	87
--------	----

FRANK CABERNET FRANC IGT

2024 | Barollo | Veneto, IT
Cabernet Franc

0.75 L	79
--------	----

RIPASSO VALPOLICELLA VALPANTENA DOC - ACINI AMENI

2023 | Corte Figaretto | Veneto, IT
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

0.1 L	10.9
1.5 L	160

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO DOC - LA CASETTA

2020 | Domini Veneti | Veneto, IT
Cabernet Sauvignon, Corvinone, Rondinella

0.75 L	51
1.5 L	120

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
DOCG - ANIMA**

2020 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

0.5 L 50

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
DOCG - ANIMA**

2019 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

0.75 L 89

1.5 L 160

RARITÀ**MAURIZIO ZANELLA SEBINO IGT**

2021 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc

0.75 L 120

BOLGHERI ROSSO DOC

2023 | Michele Satta | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah,
Teroldego, Merlot

0.75 L 61

1.5 L 120

RARITÀ**BOLGHERI SUPERIORE DOC - MARIANOVA**

2019 | Michele Satta | Toscana, IT
Syrah, Sangiovese

0.75 L 180

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG -
ALBORETO**

2020 | Talosa | Toscana, IT
Sangiovese

0.75 L 59

CARMIGNANO DOCG - IL SASSO

2021 | Mauro Vannucci | Toscana, IT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot

0.75 L 81

LA SOLATIA ROSSO RUFFINO

2024 | Ruffino | Toscana, IT
Syrah, Petit Verdon, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc

0.75 L 75

MODUS IGT

2021 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

0.75 L 89

1.5 L 160

MODUS PRIMO IGT

2020 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot

0.75 L 135

1.5 L 250

CHIANTI CLASSICO DOCG - BASTIONI

2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot

0.75 L 57

COLLAZZI IGT

2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet
Franc, Petit Verdot

0.75 L 92

1.5 L 180

SENZ'ALTRO ROSSO MAREMMA - BIO

2023 | Nudo | Toscana, IT
Sangiovese, Syrah

0.75 L 71

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA -
PIAN DI CONTE**

2019 | Talenti | Toscana, IT
Sangiovese

0.75 L 129

ROSSO DI MONTEFALCO DOC

2022 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
Sangiovese, Sagrantino, Merlot

0.75 L 67

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG -
25 ANNI**

2020 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT

0.75 L 140

RARITÀ**SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG -
SPINNING BEAUTY**

2014 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT

0.75 L 250

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP
RISERVA DEMETER**

2016 | Pietramore | Abruzzo, IT

0.75 L 81

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

2023 | Contessa Carola | Puglia, IT

0.75 L 71

GRATICCIAIA

2019 | Vallone | Puglia, IT
Negroamaro

0.75 L 109

CARIGNANO DEL SULCIS DOC - BUIO

2024 | Cantina Mesa | Sardegna, IT

0.75 L 67

DETAGLI

DICHAZIONE

- Ⓢ 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 – DENOMINA 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.

UNSERE STANDORTE

- Affoltern am Albis
- Altstetten, Zürich
- Dietikon
- Gasometer, Zürich
- Schlossgarten, Kilchberg
- Select, Zürich
- Stauffacher, Zürich
- Baden
- Basel
- Bern Thurm
- Balexert, Genf
- La Praille, Genf
- Molard, Genf
- Petit-Lancy, Genf
- Thônex, Genf
- Fribourg
- Frauenfeld
- Crans
- Montreux
- Vevey
- Zermatt



FRANCAIS / ENGLISH MENU

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

molino.ch