

**BUON
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

CASA MOLINO

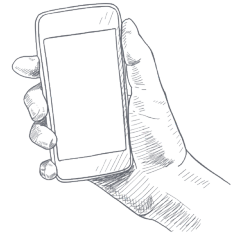
SCAN MICH



MENU
English | Français



BEVANDE E VINO
Karte



MOLINO ONLINE
App | Loyalty
Shop

WIR BELOHNEN SIE BEI IHREM BESUCH!

Nehmen Sie an unserem Loyalty Programm teil und sammeln Sie fleissig Punkte. Come? Molino App runterladen, Kundenkonto erstellen und schon die erste Rechnung bei Ihrem Besuch im Molino über die App einscannen – Così semplice!



DOLCE
NACH WAHL



APERITIVO
NACH WAHL



ANTIPASTO
NACH WAHL



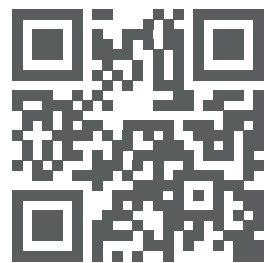
PIZZA O PASTA
NACH WAHL



SECONDO
NACH WAHL

Punkte können Sie vor Ort in unseren Pizzeria Ristoranti, über Take-Away oder Homedelivery sammeln.

Viel Vergnügen beim Punkte sammeln!



MOLINO APP

Italianità per tutti!

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA ☉ ☺ | 26

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

VITELLO TONNATO Ⓛ ☉ | 18 | 29

Dünn aufgeschnittenes, zartes Kalbfleisch (CH) überzogen mit einer hausgemachten Thunfischsauce, serviert mit Kapern und roten Zwiebelringen

BRUSCHETTE CLASSICHE Ⓛ Ⓛ II | 14.50

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

TRIS DI BRUSCHETTE ☺ | 15.50

Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie

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

TAGLIERE DI SALUMI ☉ ☺ | 20

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 nach Wahl.

VERDURE AL FORNO Ⓛ Ⓛ ☉ | 5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

MOZZARELLA DI BUFALA DOP Ⓛ ☉ | 4

Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP

BURRATA DI PUGLIA ☉ | 5

Burrata aus Apulien

PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP Ⓛ ☉ | 4

INSALATE, VERDURE E ZUPPA

INSALATA DELLA CASA ☉ | 26

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

INSALATA CAPRESE DATTERINI ☉ | 15 | 22

Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP

VERDURE AL FORNO Ⓛ Ⓛ ☉ | 23.50

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

auf Wunsch mit Mozzarella di Bufala DOP ☉ ☉ +7

auf Wunsch mit Burrata ☉ +5

INSALATA MEDITERRANEA ☉ | 21

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

auf Wunsch mit Thunfisch +4.5

auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten (3 Stk) +9

INSALATA MISTA Ⓛ Ⓛ ☉ | 14

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

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON SOTTACETI E CAPRINO ☉ | 15 | 22

Hausgemachtes in Essig eingelegtes Gemüse auf Randen-Carpaccio an Petersilien-Salsa, garniert mit hausgemachten Gewürznüssen, Caprino und Parmesan-Cracker

ZUPPA AL POMODORO ☉ | 13

Tomatensuppe mit Rahm

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 filtriertes Leitungswasser oder Sirup.

MENÙ PIZZA BAMBINI | 12

Margherita
Prosciutto ☺
Funghi

MENÙ PENNE BAMBINI | 12

Salsa di pomodoro Ⓛ Ⓛ
Al ragù bolognese ☺
Prosciutto Cotto
«Selezione» e panna ☺

DOLCI CLASSICI

Diese Desserts sind echte Klassiker, die unsere Gäste lieben. Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

TIRAMISÙ | 13

Hausgemachtes Tiramisu nach einem Originalrezept aus Venetien

PUNTO E BASTA! | 7.50

Ein Löffel Tiramisu mit Kaffee, Espresso oder Tee

PANNA COTTA STAGIONALE ☉ ☺ | 10

Hausgemachte Panna cotta mit saisonaler Überraschung

GELATI ☉ | 5

Einzelne Kugeln nach Wahl:
Vanille | Schokolade | Kaffee
Haselnuss | Erdbeere | Stracciatella
Pistazie | Zitronensorbet

PASTA E RISOTTI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL PESTO DI BROCCOLI CHRISTA RIGOZZI Ⓛ | 25

Frisch hausgemachte Tagliatelle mit hausgemachtem Broccoli-Pesto verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und Fenchelgras

auf Wunsch mit Thunfischfilet (PH) im Sesammantel Ⓢ Ⓞ +11

LASAGNE ALL'EMILIANA | 27

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

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

AL SALMONE AFFUMICATO | 17 | 31

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

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI Ⓢ | 31

Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

RISOTTO SCAMORZA E RADICCHIO Ⓢ | 25

Carnaroli-Reis an einer Randen-creme verfeinert mit rotem Chicorée, Edamame, würzigem Scamorza-, Provolone-Käse und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP und Fenchelgras

auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten (3 Stk) Ⓢ Ⓞ +9

PASTA COME VUOI TU

1 WÄHLEN SIE IHRE PASTA

TORTELLONI FATTI IN CASA | +4
mit Ricotta-Spinat-Füllung

TAGLIATELLE FATTE IN CASA Ⓛ | +3

GNOCCHI FRESCHI Ⓛ | +3

SPAGHETTI RUMMO Ⓢ Ⓛ

PENNE RUMMO Ⓢ Ⓛ

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE Ⓢ Ⓛ Ⓢ
8 Minuten Zubereitungszeit

2 UND DIE SAUCE NACH IHREM GUSTO

FRUTTI DI MARE Ⓛ Ⓢ | 35

Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

AL BURRO E SALVIA Ⓢ | 14 | 20

Butter und Salbei

ALLA BELLA ITALIA Ⓢ | 28

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

AL RAGÙ BOLOGNESE Ⓛ | 16 | 24

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

ALLA CARBONARA Ⓢ Ⓢ | 16 | 24

Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓢ | 36

Lachstranche (NO) vom Grill

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓢ | 30

Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt mit Kräutern

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓢ

120GR | 49

200GR | 59

Rindsfilet (CH) vom Grill

SCALOPPINE AL LIMONE | 44

Zarte Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce

CONTORNI

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

INSALATA Ⓢ Ⓛ Ⓢ

Saisonaler Blattsalat

VERDURE AL FORNO Ⓢ Ⓛ Ⓢ

Ofengemüse

TAGLIATELLE FATTE IN CASA Ⓛ

Frisch hausgemachte Tagliatelle

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO Ⓢ Ⓛ Ⓢ

Ofenkartoffeln an Rosmarin

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE Ⓢ Ⓛ Ⓢ

Glutenfreie Fusilli

PIZZE SELEZIONE MOLINO

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

È MARE MIO! | 32 | 35

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Burrata und Oregano

CHRISTA RIGOZZI | 27 | 30

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

BURRATA | 30 | 33

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Datteltomaten, 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

NORMA 2.0 | 25 | 28

Datteltomaten-Sauce, frittierte Auberginen, Ofen Zucchini, Fenchelsamen, Burrata mit pürierter Pfefferminze und Parmesansplitter «Vecchio» DOP

QUATTRO STAGIONI BUFALA | 24 | 27

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons, Prosciutto Cotto «Selezione», schwarze Oliven, Peperoni, Artischocken und Oregano

PIZZA COME VUOI TU

1 WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCACCIA

MARGHERITA | 16.50 | 19.50

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

BIANCA | 16.50 | 19.50

Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

ROSSA | 16.50 | 19.50

Tomaten, Basilikum und Oregano

FOCACCIA AL ROSMARINO | 12

Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz

FOCACCIA AL POMODORO | 14

Ganze Focaccia mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl extra vergine IGP und Meersalz

2 UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

7

FUNGHI | 3

Champignons

TONNO | 4.5

Thunfisch in Sonnenblumenöl

MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 5

BURRATA DI PUGLIA | 5

Burrata aus Apulien

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE»

6

SALAME PICCANTE «VENTRICINA»

5

Scharfe Salami «Ventricina»

VERDURE AL FORNO | 5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

OLIVE TAGGIASCHE | 2

Schwarze Oliven

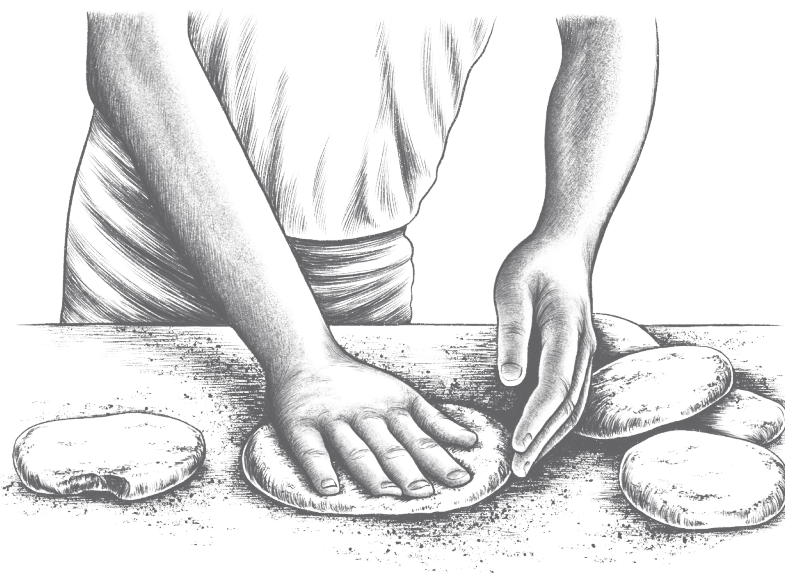
RUCOLA | 3

OLIO DI TARTUFO | 3

Trüffelöl

SARDELLEN | 3

Jede Pizza kann auch als Calzone bestellt werden.



TAVOLATA

Eine Tavolata ist frei übersetzt eine Festtafel und gehört zur italienischen Esskultur. Es werden verschiedene italienische Spezialitäten auf Platten und in Schüsseln nacheinander in die Mitte des Tisches gestellt. Ein richtiges Festmahl unter Freunden und Familie. Geniessen Sie nach Lust und Laune – ab 4 Personen, wählen Sie aus 4 verschiedenen Menüs.

1 ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI ☺

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», Salame piccante «Ventricina», grüne Oliven, Verdure al forno, Basilikumpesto, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, Burrata und Focaccia al Rosmarino

+

BRUSCHETTE ☺ Ⓛ

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

+

SCODELLA DI INSALATA MISTA ☺ Ⓛ Ⓞ

Gemischter Blattsalat an Molino-Dressing, Gurke, Peperoni, Stängensellerie, Fenchel, schwarze Oliven und Datteltomaten

2 PASTA

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ Ⓛ

Frisch hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleisch-Sauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

+

TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA

Frisch hausgemachte Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung verfeinert mit Butter und Salbei

3 PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

+

PIZZA CHRISTA RIGOZZI Ⓛ

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

4 SUPERIORE

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI Ⓞ

Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

+

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA IZOGR Ⓛ Ⓞ

Zartes, grilliertes Rindsfilet (CH) in Scheiben geschnitten auf einem Rucolabett mit Rosmarin-Kartoffeln

5 DOLCE

SINFONIA TIRAMISÙ – PANNA COTTA

Hausgemachtes Tiramisu und Panna cotta mit saisonaler Überraschung

MENÜ «PIZZA»

1 3 5

CHF 51 | Person

MENÜ «PASTA E PIZZA»

1 2 3 5

CHF 61 | Person

MENÜ «PASTA»

1 2 5

CHF 51 | Person

MENÜ «SUPERIORE»

1 2 3 4 5

CHF 81 | Person



NOI SIAMO

UNSERE PRODUKTE UND IHRE QUALITÄT

Bei Molino finden ausschliesslich frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten den Weg auf Ihren Teller. Ein besonderes Augenmerk gilt der Herkunft unserer Produkte.



FATTO IN CASA

Echtes Handwerk nach italienischer Tradition zu 100% vor Ort selbst gemacht



SELEZIONE

Sorgfältig auserlesene Rezepte mit von uns selektionierten und hauseigenen Produkten



COME VUOI TU

Nach eigenem Gusto und Wunsch kombinieren und geniessen



PASSIONE

Liebe und Hingabe für Ihren Genuss



QUALITÀ

Erstklassige Zutaten mit besonderem Augenmerk auf Herkunft und Zertifizierung



RESPONSABILITÀ

Verantwortung und Nachhaltigkeit sind im Grundgedanken aller Mitarbeitenden verankert

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

- Ⓞ 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 - INDICAZIONE 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 geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

MOLINO.CH