

IHR ANLASS UNSER ANGEBOT

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

BENVENUTI A TAVOLA!

Eintreten, in Italien ankommen – seit 1988 wird in jeder Pizzeria Ristorante Molino italienisches Lebensgefühl alla perfezione gelebt! Authentische Rezepte mit sorgfältig ausgewählten Produkten sorgen dafür, dass in ungezwungener Atmosphäre viel Italianità auf den Teller kommt.

Sie wünschen eine klassisch-italienische «Tavolata» mit reichhaltigen Speisen auf dem Tisch oder eine Auswahl an hochwertigen Gerichten aus erstklassigen Produkten, begleitet von eleganten Weinen? Hier können Sie sich einen ersten Überblick über unser Angebot verschaffen.

Wir unterbreiten Ihnen eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Empfehlung, beraten Sie persönlich und erstellen mit Ihnen gemeinsam ein passendes Menü. Besondere Wünsche betreffend der Zubereitung unserer Produkte, in Bezug auf Allergien und vegetarischer Ernährung, berücksichtigen wir dabei gerne.



APERITIVI FREDDI E CALDI

Wir schlagen Ihnen folgende Bestellmengen pro Person vor:





Aperitivo-Dauer 1 - 1.5 h:
6-7 Häppchen pro Person

Aperitivo-Dauer 1.5 - 2.5 h:
8-10 Häppchen pro Person

Aperitivo-Dauer 2.5 - 3 h:
11-13 Häppchen pro Person



SNACKS

CHF 5 | PERSON

- Oliven   | Gewürznüsse | Taralli Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP  

SALZIG - KALT VEGETARISCH

CHF 5 | STÜCK

- Gurkensalat mit Minze und Saurrahm im Glas 
- Datteltomaten-Mozzarella-Spiesschen 


SALZIG - KALT

CHF 6 | STÜCK

- Mediterraner Crevetten-Cocktail mit Oliven im Glas 



SALZIG - WARM VEGETARISCH

CHF 4 | STÜCK

- Tomatensuppe in Espressotasse  
- Saisonsuppe in Espressotasse 



SALZIG - WARM VEGETARISCH

CHF 5 | STÜCK

- Risotto bianco ai porcini auf Löffel 
- Gnocchi sardi mit Oliven und Datteltomaten auf Löffel 
- Tortelloni fatti in casa verfeinert mit Butter und Salbei im Glas





SALZIG - WARM

CHF 6 | STÜCK

- Gebratener Gambero all'aglio e olio am Spiesschen  





BRUSCHETTA VEGETARISCH

CHF 5 | STÜCK

- Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP  
- Frischkäse mit Tomatenwürfeln
- Gorgonzola-Creme mit Birnen und Baumnüssen
- Grillierte Zucchini und Peperoni  
- Geröstete Datteltomaten mit Ricotta

BRUSCHETTA

CHF 6 | STÜCK

- Tatar vom Rind, medium gewürzt, mit Kapern 
- Tatar vom Rauchlachs mit Basilikum-Crème 
- Prosciutto di San Daniele DOP mit Rucola und Tomaten-Pesto  
- Vitello tonnato
- Thunfischmousse mit Kapern

FOCACCIA AL ROSMARINO

CHF 12 | GESCHNITTEN (CA. 8 STÜCKE)

Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz

FOCACCIA AL POMODORO

CHF 14 | GESCHNITTEN (CA. 8 STÜCKE)

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

FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI





SAN DANIELE DOP

CHF 19 | GESCHNITTEN (CA. 8 STÜCKE)

Focaccia mit Prosciutto di San Daniele DOP, Rosmarin und Olivenöl extra vergine IGP





DOLCI IM GLAS

CHF 5 | STÜCK

- Panna cotta mit Waldbeeren 
- Hausgemachtes Tiramisù
- Schokoladen-Mousse 
- Mascarpone-Creme mit Saisonfrüchte-Kompott 
- Frischer Saisonfrüchte Mix 

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

-  Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten.*
-  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.

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 geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

TAVOLATA

Eine italienische Festtafel auf Platten und in Schüsseln inmitten des Tisches serviert. Geniessen nach Lust und Laune – ab 4 Personen.

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, Stangensellerie, 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 Riesen-Crevetten

+

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA I20GR

Ⓛ Ⓞ

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

MENÜPREIS PIZZA

1 3 5

CHF 51 | Person

MENÜPREIS PASTA

1 2 5

CHF 51 | Person

MENÜPREIS PASTA E PIZZA

1 2 3 5

CHF 61 | Person

MENÜPREIS SUPERIORE

1 2 3 4 5

CHF 81 | Person



Allgemeine Geschäftsbedingungen der Ospena Group AG für Restaurationsdienstleistungen

Die Ospena Group AG betreibt alle Pizzeria Ristorante Molino in der Schweiz, das Ristorante Frascati in Zürich, das Ristorante Le Lacustre in Genf und das Marktgasse Hotel mit zwei Gastronomiekonzepten, IGNIV Zürich by Andreas Caminada sowie die delish - la pinseria in der Stadt Zürich.

1. Parteien und Vertragsgegenstand

Die Ospena Group AG erbringt Restaurationsdienstleistungen für Anlässe nach Massgabe des individuell abgeschlossenen Vertrags mit der Kundschaft sowie der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen. Allgemeine Geschäftsbedingungen oder andere Dokumente der Kundschaft, welche die vorliegenden AGB ersetzen, abändern oder ergänzen, entfalten keine Rechtswirkungen, selbst wenn ein Hinweis auf solche in einer allfälligen Vertragsbestätigung oder in der geschäftlichen Korrespondenz erfolgt. Die Ospena Group AG ist nach eigenem Ermessen berechtigt, Dritte für die Erfüllung der vereinbarten Leistungen beizuziehen.

2. Zustandekommen des Vertrags

Die Ospena Group AG unterbreitet der Kundschaft auf der Grundlage von deren Bestellung eine detaillierte Offerte. Nach Prüfung der Offerte durch die Kundschaft sowie nach Einarbeitung ihrer allfälligen Änderungen und Ergänzungen stellt die Ospena Group AG der Kundschaft eine schriftliche Auftragsbestätigung zu. Der Vertrag kommt mit Unterzeichnung dieser Auftragsbestätigung durch die Kundschaft zustande.

3. Mängelrüge, Haftung und Versicherung

Die Kundschaft ist verpflichtet, Mängel an den vereinbarten Leistungen sofort, oder sofern dies nicht möglich ist, spätestens innert 2 Kalendertagen nach dem Anlass zu melden. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt.

Die Haftung der Ospena Group AG bzw. deren Angestellten oder Erfüllungsgehilfen ist ausgeschlossen, sofern sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht. Die Haftung für Mangelfolgeschäden ist in jedem Fall ausgeschlossen. Die Ospena Group AG haftet nicht für Gegenstände, welche vom Kunden, seinen Beauftragten oder Gästen mitgebracht werden. Der Kunde haftet für sämtliche Sach- und Personenschäden, einschliesslich etwaiger Folgeschäden, die während des Aufenthaltes durch ihn selber, Beauftragte oder Gäste gegenüber der Ospena Group AG, ihren Mitarbeitern oder Dritten verursacht werden.

Die Kundschaft ist verantwortlich, dass die für den zu organisierenden Anlass übliche Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden rechtzeitig und mit genügender Deckung abgeschlossen wird.

4. Sorgfalts- und Treuepflicht

Die Ospena Group AG ist als Beauftragte der Kundschaft tätig und wahrt deren Interessen nach bestem Wissen und Gewissen. Sie legt grossen Wert auf die sorgfältige und termingerechte Erbringung der Restaurationsdienstleistungen, insbesondere auch auf die Qualität der Speisen und Getränke. Sie verpflichtet sich zudem, Geschäftsgeheimnisse der Kundschaft zu wahren.

5. Geistiges Eigentum

Die Kundschaft anerkennt ausdrücklich das alleinige geistige Eigentum der Ospena Group AG, insbesondere das Urheberrecht an allen im Rahmen der Zusammenarbeit mit der Ospena Group AG geschaffenen Leistungen (Konzepte, Vorschläge für Menu, Dekoration und Gestaltung, Texte, Bilder, grafische Arbeiten usw.).

6. Spezielle Bedürfnisse

Gerne berücksichtigt die Ospena Group AG besondere Wünsche betreffend die Zubereitung der Produkte in Bezug auf leichte Intoleranzen sowie vegetarische und vegane Ernährung. Spezielle Bedürfnisse müssen bis spätestens 2 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Bei schweren Allergien kann leider keine Offerte unterbreitet werden.

7. Menukarten

Für den Druck von Menukarten verrechnet die Ospena Group AG CHF 2.00 pro Menukarte.

8. Kindermenu

Kinder bis 12 Jahren haben Anrecht auf ein Kindermenu für CHF 12.00.

9. Blumen und Dekoration

Ospena Group AG kann bei Dritten eine Offerte für (Blumen-)Dekorationen einholen und einen unverbindlichen Vorschlag unterbreiten. Bei aufwändigen Dekorationen werden die Mehrkosten in Rechnung gestellt.

10. Teilnehmerzahl

Die schriftlich bestätigte Personenzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Speisen und Getränken. Änderungen von Reservationen sind dem zuständigen Restaurant frühzeitig in schriftlicher Form mitzuteilen. Die genaue Anzahl Teilnehmer/Gäste kann bis spätestens 2 Arbeitstage (1 Arbeitstag = 24 Stunden) vor dem Anlass auf $\pm 10\%$ der bestätigten Personenzahl schriftlich angepasst werden, worauf die Ospena Group AG ihrerseits die Vergütung entsprechend reduziert.

Ist die effektive Teilnehmerzahl am Anlass höher als vereinbart, wird die Vergütung entsprechend erhöht. Sind weniger Teilnehmer anwesend, ist die vereinbarte bzw. mitgeteilte Teilnehmerzahl für die Vergütung relevant.

11. (Teil-)Annullierung

Bei einer teilweisen Annullierung von $\geq 20\%$ der vereinbarten Leistungen (ohne Anrechnung von Ziff. 10) hat die Ospena Group AG das Recht, ihrerseits ohne Kostenfolge vom gesamten Vertrag zurückzutreten.

Löst die Kundschaft den Vertrag ganz oder teilweise auf, so kann die Ospena Group AG die annullierten Leistungen wie folgt in Rechnung stellen:

- Bis 5 Kalendertage vor dem Anlass: kostenfrei
- Bis 3 Kalendertagen vor dem Anlass: 50% der annullierten Leistungen
- Bis 2 Kalendertage vor Anlass: 100% der annullierten Leistungen
- Bei Nicht-Erscheinen: 100% der annullierten Leistungen

Die Ospena Group AG behält sich das Recht vor, bei Vorliegen einer Notfallsituation die Reservierung ohne Schadenersatzverpflichtung zu annullieren. Die Ospena Group AG wird sich in diesem Fall bemühen, dem Kunden nach Möglichkeit einen anderen Raum als Ersatz zur Verfügung zu stellen. Hat die Ospena Group AG Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

12. Mindestkonsumation

Eine Mindestkonsumation oder einen garantierten Umsatz verlangt die Ospena Group AG nur, wenn die Kundschaft eine der Lokalitäten mehrheitlich für sich oder ihre Gäste exklusiv buchen möchte.

13. Selbst mitgebrachte Weine und Desserts

Speisen und Getränke sind vom jeweiligen Restaurationsbetrieb der Ospena Group AG zu beziehen.

Selbst mitgebrachte Desserts werden zum Preis von CHF 15.00 pro Person verrechnet.

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 0.75 cl verrechnet.

14. Nachtzuschlag / Bewilligungen

Bei Veranstaltungen, die länger als bis 24.00 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von CHF 45.00 pro angebrochene Stunde/pro Mitarbeiter verrechnet. Nötige Bewilligungen bei den Behörden ausserhalb unserer Öffnungszeiten werden auf Verlangen der Kundschaft angefragt sowie organisiert und werden zum Selbstkostenpreis an die Kundschaft weiterverrechnet.

15. Zeitungsinserate und sonstige Werbung

Zeitungsinserate und sonstige Werbung mit Hinweis auf die Ospena Group AG und deren Betriebe bedürfen einer vorherigen schriftlichen Zustimmung der Ospena Group AG. Die Verwendung von Logos der Ospena Group AG muss vorab freigegeben werden. Ospena Group AG behält sich vor, die Benützung ihres Logos und/oder ihres Namens zu verbieten.

16. Musik und Technik

Alle unsere Betriebe verfügen über ein Musikkonzept. Mitgebrachte Musik kann nicht über die internen Musikanlagen abgespielt werden. Bei einer Exklusiv-Buchung im Innenbereich darf die Kundschaft gerne ihr eigenes Equipment mitbringen. Für die Aussenbeschallung gelten die örtlichen Auflagen.

17. Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST. Änderungen sind vorbehalten.

18. Zahlungsmodalitäten

50% des Betrages ist in bar oder per Kreditkarte bei Reservation und der Restbetrag am Tage des Anlasses, ebenfalls in bar oder per Kreditkarte, zu begleichen. Es erfolgt keine spätere Rechnungstellung.

Eine Rechnung kann ab einer Offerte ab CHF 5000.00 ausgestellt werden. 50% des Rechnungsbetrages sind, entweder in bar oder per Kreditkarte, zum Zeitpunkt der Reservation, der Restbetrag am Tag des Anlasses zur Zahlung fällig, entweder in bar, per Kreditkarte oder aber per Rechnung, zahlbar innerhalb von 10 Tagen seit Anlass.

Unsere Bankverbindung:

Zürcher Kantonalbank, 8010 Zürich,
Clearing 700, Konto: 1100-5436.585 lautend
auf Ospena Group AG, Herostrasse 9, 8048 Zürich-Altstetten
IBAN: CH81 0070 0110 0054 3658 5

19. Gültigkeit der Offerte

Eine von uns ausgestellte Offerte ist bis 10 Tage nach Ausstellungsdatum und bis maximal 10 Tage vor dem Anlass gültig

20. Anwendbares Recht, Gerichtsstand

Auf die Rechtsbeziehung zwischen der Ospena Group AG und der Kundschaft ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Ausschliesslicher Gerichtsstand für sämtliche aus der Restaurationsdienstleistung der Ospena Group AG erwachsenden Streitigkeiten ist Zürich.