

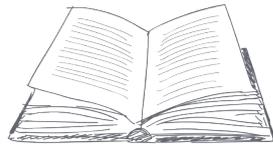
**BUON  
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE

**MOLINO**

# CASA MOLINO

SCAN MICH



**MENU**  
English | Français



**BEVANDE E VINO**  
Karte



**MOLINO ONLINE**  
App | Loyalty  
Shop

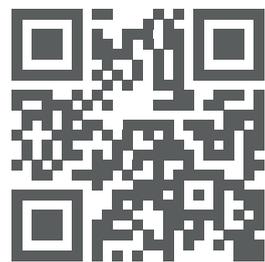
## WIR BELOHNEN SIE BEI IHREM BESUCH!

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!



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 ☉ ☺ | 27

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

## VITELLO TONNATO ☉ ☉ | 19 | 31

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

## BRUSCHETTE CLASSICHE ☺ ☉ | 12 | 15.50

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

## TRIS DI BRUSCHETTE ☺ | 16.50

Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie

- Frische Ricotta-Minze Creme, Rauchlachs, geröstete Mandelsplitter und Erdbeerscheiben

- Hausgemachter Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebel sprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen

- Stracciatella di Burrata, gerösteter Lardo di Colonnata IGP und Aceto balsamico IGP

## TAGLIERE DI SALUMI ☉ ☺ | 21

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 ☉ | 27

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 ☺ ☉ ☉ | 24.50

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

auf Wunsch mit Mozzarella di Bufala DOP ☉ ☉ +7

auf Wunsch mit Burrata ☉ +5

## INSALATA MEDITERRANEA ☉ | 22

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

auf Wunsch mit Thunfisch +4

## INSALATA MISTA ☺ ☉ ☉ | 14

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

## INSALATA DI INDIVIA E ARANCIA

☉ | 14 | 20

Frischer Fenchel-Endivien Salat mit gerösteten Mandeln, Orangenscheiben, Parmesansplittern «Vecchio» DOP, verfeinert an einer mit Honig gesüssten Balsamosauce

## ZUPPA AL POMODORO | 14

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 | 13.50

Hausgemachtes Tiramisu nach einem Originalrezept aus Venetien

## PUNTO E BASTA! | 8.50

Ein Löffel Tiramisu mit Kaffee, Espresso oder Tee

## PANNA COTTA STAGIONALE ☉ ☺ | 11

Hausgemachte Panna cotta mit saisonaler Überraschung

## GELATI ☉ | 5

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

# PASTA E RISOTTI

## LASAGNE ALL'EMILIANA | 28

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

## TAGLIOLINI AL PESTO DI BROCCOLI CHRISTA RIGOZZI | 27

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

## 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 | 27

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

# PASTA COME VUOI TU

## 1 WÄHLEN SIE IHRE PASTA

### TORTELLONI FATTI IN CASA | +4

mit Ricotta-Spinat-Füllung

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA | +3

### TAGLIOLINI FATTI IN CASA | +3

### GNOCCHI FRESCHI | +3

### SPAGHETTI RUMMO | 28

### PENNE RUMMO | 28

### FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE | 28

8 Minuten Zubereitungszeit

## 2 UND DIE SAUCE NACH IHREM GUSTO

### FRUTTI DI MARE | 36

Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

### AL BURRO E SALVIA | 15 | 21

Butter und Salbei

### ALLA BELLA ITALIA | 29

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

### AL RAGÙ BOLOGNESE | 17 | 25

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

### ALLA CARBONARA | 17 | 25

Pancetta-Speck, Eigelb und Rahm

# SECONDI

### SALMONE ALLA GRIGLIA | 37

Lachstranche (NO) vom Grill

### PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 31

Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt mit Kräutern

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

I2OGR | 49

Rindsfilet (CH) vom Grill

### SCALOPPINE AL LIMONE | 45

Zarte Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce

### CONTORNI

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

### INSALATA | 28

Saisonaler Blattsalat

### VERDURE AL FORNO | 28

Ofengemüse

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA | 31

Frisch hausgemachte Tagliatelle

### PATATE AL FORNO AL ROSMARINO | 28

Ofenkartoffeln an Rosmarin

### FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE | 28

Glutenfreie Fusilli

# PIZZE SELEZIONE MOLINO

## SOPHIA LOREN | 30 | 33

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Mozzarella di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola, Datteltomaten, Olivenöl extra vergine IGP und Oregano

## È MARE MIO! | 33 | 36

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 | 31 | 34

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Datteltomaten, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

## SEMI E CECI | 24 | 27

Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse, Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen, Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano

## MISS ITALIA | 30 | 33

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Datteltomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola, Trüffelöl und Oregano

## SAN DANIELE | 28 | 31

Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Basilikum und Oregano

## QUATTRO STAGIONI BUFALA | 25 | 28

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

## NORMA 2.0 | 26 | 29

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

auf Wunsch mit Prosciutto di San Daniele DOP +7

# PIZZA COME VUOI TU

## 1 WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCACCIA

### MARGHERITA | 17 | 20

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

### BIANCA | 17 | 20

Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

### ROSSA | 17 | 20

Tomaten, Basilikum und Oregano

### FOCACCIA AL ROSMARINO | 12

Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz

### FOCACCIA AL POMODORO | 15

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

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

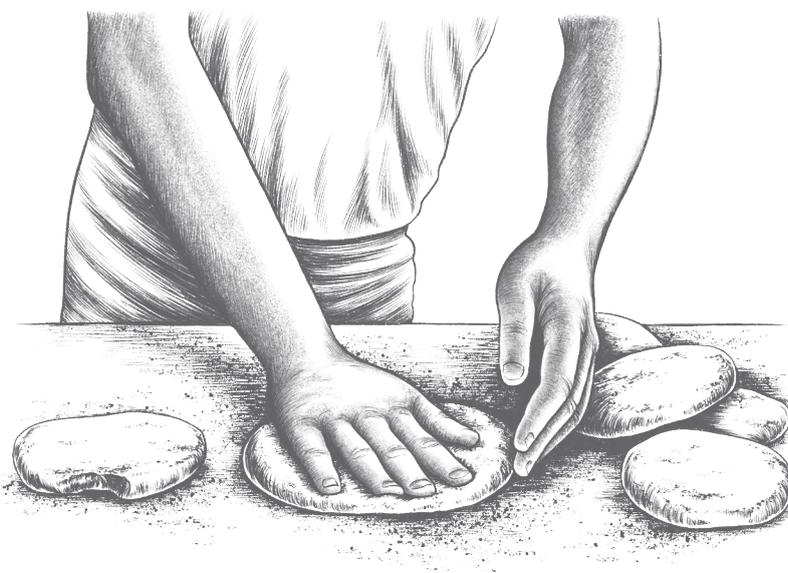
Schwarze Oliven

### RUCOLA | 3

### OLIO DI TARTUFO | 3

Trüffelöl

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, 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 Riesencrevetten

+

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA IZOGG Ⓛ Ⓞ

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.

### 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.

 Wir verwenden Naturpapier.

PIZZERIA RISTORANTE

**MOLINO**

[MOLINO.CH](http://MOLINO.CH)