

**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..... 17 | 27
E BURRATA ☺☺
Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

- auf Wunsch mit Honigmelone +5.5 | +7

BESTSELLER
TARTAR DI MANZO ① 34
Rindstatar (IT) mit Wachtelei und frischer Focaccia

VITELLO TONNATO ① ☺ 19 | 31
Dünn aufgeschnittenes, zartes Kalbfleisch (CH) überzogen mit einer hausgemachten Thunfischsauce, dazu Kapern und rote Zwiebelringe

BRUSCHETTE CLASSICHE ⑤ ① II | 14.5
Geröstete Bratscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP

TRIS DI BRUSCHETTE ☺ 17.5
Dreierlei geröstete Bratscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie

- Frische Ricotta-Minze Creme, Rauchlachs, geröstete Mandelsplitter und Erdbeerscheiben
- Hausgemachter Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebelnsporen, 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» und grüne Oliven

Ergänzen Sie Ihren Tagliere mit den nachfolgenden Piattini nach Wahl.

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

INSALATE, VERDURE

INSALATA DELLA CASA ☺ 27
Gemischter Blattsalat mit Mozzarelline di Bufala DOP, Datteltomaten und gebratenen Pouletstreifen (CH)

BESTSELLER
INSALATA CAPRESE AI TRE POMODORI ① ☺ 15 | 22
Dreierlei Tomaten – Green Zebra/Ananas/Kumato, Mozzarella di Bufala DOP und rote Zwiebeln

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ☺ 24.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

- auf Wunsch mit Burrata ☺ +5.5

INSALATA MEDITERRANEA ☺ 22
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

PROPOSTA
VARIAZIONE DI ANGURIA E MELONE CON BURRATA 26
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 ☺ 15
Gemischter Blattsalat mit Molino-Dressing, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarzen Oliven

PASTA E RISOTTO

PROPOSTA
RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORINI ☺ 28
Risotto mit Auberginen, Zucchettiblüten und geräuchertem Scamorza, an einer Datterini-Tomaten Sauce, dekoriert mit gerösteten Macadamia Nüssen

BESTSELLER
LASAGNE ALL' EMILIANA 28
Mit frisch hausgemachten Lasagne Teigblätter und Rindfleisch (CH) nach einem Originalrezept aus der Emilia-Romagna

PENNE ALL' ABRUZZESE Ⓛ 39
Rindsfiletstreifen (CH) an einer Tomaten-sauce mit Knoblauch, Datteltomaten, Petersilie und Peperoncini

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Ⓛ 36
Meeresfrüchte, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

SPAGHETTI ALLA BELLA ITALIA 29
Datteltomaten, Rucola, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP und Trüffelöl

SPAGHETTI AL SALMONE 16 | 28
AFFUMICATO
Rauchlachs (GB) an Rahmsauce etwas Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit schwarzem Pfeffer und frischem Dill

PENNE ALL' ARRABBIATA Ⓛ 16 | 23
Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, frische Peperoncini

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 15 | 21
Butter und Salbei

SPAGHETTI AL RAGÙ BOLOGNESE Ⓛ 17 | 25
Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17 | 25
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 Ⓛ +3
- Gnocchi freschi Ⓛ
- Penne Rummo Ⓟ Ⓛ
- Fusilli Rummo senza glutine Ⓟ Ⓛ ☺ (8min Zubereitungszeit)

MENÙ BAMBINI

Für Kinder bis 12 Jahre. Das Kinder-menü beinhaltet eine Pizza Bambini oder Penne Bambini nach Wahl, eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties sowie filtriertes Leitungswasser oder Sirup.

PIZZA 12

MARGHERITA
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

PROSCIUTTO ☺
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 Ⓟ Ⓛ
Tomatensauce, Zwiebeln und Basilikum

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

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» E PANNA ☺
Sauce aus Prosciutto Cotto «Selezione» und Rahm

PIZZA SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA ⓘ 17 | 20
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 30 | 33
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! 33 | 36
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte,
Riesencrevetten, Burrata und Oregano

BURRATA ☺ 31 | 34
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Dattel-
tomaten, Prosciutto di San Daniele DOP,
Mozzarelline 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, Mozzarelline 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

PIZZA COME VUOI TU

WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCCACCIA

MARGHERITA 17 20 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 17 20 Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL POMODORO (V) (L) 15 Ganze Focaccia mit Tomaten- würfeln, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl extra vergine IGP und Meersalz
ROSSA (V) (L) 17 20 Tomaten, Basilikum und Oregano	

UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP (L) (G) (V) 7	RUCOLA (V) (L) (G) 3
FUNGHI (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 ③ **37**
Lachstranche (NO) vom Grill

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA ① ③ **31**
Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt
mit Kräutern

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ① ③
120GR **49**
200GR **59**
Rindsfilet (CH) vom Grill

SCALOPPINE AL LIMONE **46**
Zarte Kalbsschnitzel (CH)
an Zitronensauce

PROPOSTA
SALTINBOCCA ALLA ROMANA ☺ **48**
Zarte Kalbsschnitzel (CH) mit
Salbei und Prosciutto di San Daniele
DOP an einer Weissweinsauce und
Parmesanrisotto

INSALATA TIEPIDA **36**
DI POLPO E PATATE ① ③
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 ③ **6**
Saisonaler Blattsalat

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ③ **6**
Ofengemüse

PATATE AL FORNO AL **6**
ROSMARINO ⑤ ① ③
Gebratene Kartoffeln an Rosmarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ① **6**
Frische hausgemachte Tagliatelle

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE ③ **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

DICHARAZIONE

- Ⓞ 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



PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

molino.ch