

**BUON
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

Italianità
per tutti!

MENU DEL
PROPOSTA

34

INSALATA DEL GIORNO
Salade du jour à la vinaigrette Molino

RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORI ©
Risotto aux aubergines, fleurs de courgettes et scamorza fumée,
sauce aux tomates dattes, décoré de noix de macadamia grillées

PUNTO E BASTA!
Une cuillère de tiramisu «fait maison», avec un café,
un espresso ou un thé

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

LIMITÉ

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 ☺☺
Prosciutto di San Daniele DOP et Burrata sur un lit de roquette

● au Melon +5.5 | +7

BESTSELLER
TARTAR DI MANZO ① **33**
Tartare de boeuf (IT) avec oeuf de caille servi avec focaccia fraîche

VITELLO TONNATO ① ☺ **19 | 29**
Fines tranches de viande de veau (CH) nappées de sauce «faite maison» à base de thon, garnies de câpres et de rondelles d'oignons rouges

BRUSCHETTE CLASSICHE ⑤ ① **II | 14.5**
Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, d'ail, d'oignon, de basilic et d'huile d'olive extra vierge IGP

TRIS DI BRUSCHETTE ☺ **16.5**
Trois tranches de pain grillées garnies d'ingrédients de saison tels que:

- Crème de ricotta à la menthe, saumon fumé, amandes effilées grillées, décorée de tranches de fraises
- Pesto de roquette «maison», trois sortes de tomates dattes, pousses d'oignons, ail et pignons grillés
- Stracciatella di Burrata, Lardo di Colonnata IGP grillé et Aceto balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI ☺ ☺ **20**
Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», salame piccante «Ventricina», olives vertes

Complétez votre tagliere avec les piattinis suivants au choix.

- Verdure al forno ⑤ ① ☺ + 5.5
Légumes au four à l'huile d'olive extra vergine IGP
- Mozzarella di bufala DOP ① ☺ + 4
Demi-boule de Mozzarella di Bufala DOP
- Burrata di Puglia ☺ + 5.5
Burrata des Pouilles
- Parmigiano reggiano + 4.5
«vecchio» DOP ① ☺

INSALATE, VERDURE

INSALATA DELLA CASA ☺ **26**
Mélange de salades vertes avec Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes et lanières de poulet grillé (CH)

BESTSELLER
INSALATA CAPRESE A TRE POMODORI ① ☺ **15 | 22**
Trio de tomates – green zebra/ananas/kumato, Mozzarella di Bufala DOP et oignons rouges

VERDURE AL FORNO ⑤ ① ☺ **23.5**
Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

● sur demande avec Burrata ☺ +5.50

INSALATA MEDITERRANEA ☺ **21**
Mélange de salades vertes à la sauce Molino, antipasti de légumes, tomates dattes, Mozzarelline di Bufala DOP et basilic

- sur demande avec du thon +4.50
- sur demande avec des crevettes géantes grillées (3 pce) +9

PROPOSTA
VARIAZIONE DI ANGURIA E MELONE CON BURRATA **25**
Duo de «melon Cantaloup & pastèque» garni de mozzarella di bufala DOP et de burrata, assaisonné d'une réduction de balsamique à la framboise, grissini au sel de mer «fait maison»

INSALATA MISTA ⑤ ① ☺ **14**
Mélange de salades vertes à la sauce Molino, concombre, poivrons, céleri-branche, fenouil, olives noires et tomates dattes

PASTA E RISOTTO

PROPOSTA
RISOTTO CON MELANZANE, SCAMORZA E POMODORINI ☺ 27
Risotto aux aubergines, fleurs de courgettes et scamorza fumée, sauce aux tomates dattes, décoré de noix de macadamia grillées

BESTSELLER
LASAGNE ALL'EMILIANA 27
Avec des feuilles de lasagne fraîches «faites maison», cuisinée à la viande de bœuf (CH) selon une recette originale d'Emilie-Romagne

PENNE ALL' ABRUZZESE Ⓛ 39
Lanières de filet de bœuf (CH) accompagnées d'une sauce tomate à l'ail, aux tomates cerises, au persil et aux piments

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Ⓛ 35
Fruits de mer, crevettes géantes, tomates dattes, ail et persil

SPAGHETTI ALLA BELLA ITALIA 28
Tomates dattes, roquette, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP et huile aromatisée à la truffe

SPAGHETTI AL SALMONE 16 | 28
AFFUMICATO
Saumon fumé (GB), sauce à la crème, une pointe d'ail et d'oignon, poivre noir et aneth fraîche

PENNE ALL' ARRABBIATA Ⓛ 15 | 22
Sauce tomate, ail, persil, piments frais

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 14 | 20
Beurre et sauge

SPAGHETTI AL RAGÙ BOLOGNESE Ⓛ 16 | 24
Sauce épicée à base de viande de boeuf (CH) d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16 | 24
Pancetta (CH), jaune d'œuf et crème

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI ☺ 31
Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

Vous pouvez choisir les pâtes de votre choix

- Tortelloni fatti in casa +4 (avec farce à la ricotta et aux épinards)
- Tagliatelle fatte in casa Ⓛ +3
- Gnocchi freschi Ⓛ
- Penne Rummo Ⓜ Ⓛ
- Fusilli Rummo senza glutine Ⓜ Ⓛ ☺ (8 minutes de préparation)

MENÙ BAMBINI

Pour les enfants jusqu'à 12 ans. Le menu enfant comprend une pizza Bambini ou des "penne" Bambini au choix, une boule de glace au choix avec smarties ainsi que de l'eau filtrée ou du sirop.

PIZZA 12

MARGHERITA
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

PROSCIUTTO ☺
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto «Selezione», basilic et origan

FUNGHI
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, champignons, basilic et origan

PENNE 12

SALSA DI POMODORO Ⓜ Ⓛ
Sauce tomate, oignons et basilic

AL RAGÙ BOLOGNESE Ⓛ
Sauce épicée à base de viande de boeuf (CH) d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» E PANNA ☺
Sauce au prosciutto cotto «Selezione» et à la crème

PIZZA SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA ⓘ 16.5 | 19.5
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, basilic et origan

BESTSELLER
CHRISTA RIGOZZI ⓘ 27 | 30
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH),
roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP,
huile aromatisée à la truffe et origan

SOPHIA LOREN 29 | 32
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d’Anca IGP,
Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP,
roquette, tomates dattes, huile d’olive extra vierge IGP et origan

PROPOSTA
PIZZA AI TRE POMODORI ⓘ 25
Sauce tomate jaune Ananas, mini-salade, tomates Cumato,
tomates Green Zebra, basilic rouge, Mozzarella di Bufala DOP,
origan, peperone crusco

O’ MARE MIO! 32 | 35
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, fruits de mer,
crevettes géantes, burrata et origan

BURRATA ☺ 30 | 33
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP,
tomates dattes, burrata, Mozzarelline di Bufala DOP, basilic et origan

SEMI E CECI ⓘ ⓘ 23 | 26
Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, noix, pois chiches,
tomates dattes, graines de courge, épinards, radis,
huile de graines de courge, chicorée rouge, pousses d’oignon et origan

MISS ITALIA ☺ 29 | 32
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP,
Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes, roquette,
copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

SAN DANIELE ⓘ ☺ 27 | 30
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP,
Prosciutto di San Daniele DOP, basilic et origan

QUATTRO STAGIONI BUFALA ⓘ ☺ 24 | 27
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, champignons,
Prosciutto Cotto «Selezione», olives noires, artichauts, poivrons et origan

PIZZA COME VUOI TU

CHOISISSEZ UNE PIZZA OU UNE FOCACCIA DE BASE

MARGHERITA 16.5 19.5	FOCACCIA AL ROSMARINO (V)(L) 12
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan	Focaccia entière à l’huile d’olive extra vierge IGP, romarin et sel marin
BIANCA 16.5 19.5	FOCACCIA AL POMODORO (V)(L) 14
Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan	Focaccia entière aux dés de tomate, basilic, ail, huile d’olive extra vierge IGP et sel marin
ROSSA (V)(L) 16.5 19.5	
Tomates, basilic et origan	

PUIS VOS INGRÉDIENTS

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP (L)(G)(*) 7	RUCOLA (V)(L)(G) 3
FUNGI (V)(L)(G) 3	OLIO DI TARTUFO (V)(L)(G) 3
Champignons	Huile aromatisée à la truffe
TONNO (L)(G) 4.5	ANANAS (V)(L)(G) 3
Thon à l’huile de tournesol	Ananas frais fait maison au sirop
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (L)(G) 7	ANCHOIS (L)(G) 3
PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» (L)(G)(*) 6	CPARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP (L)(G) 4.5
SALAME PICCANTE «VENTRICINA» (G)(*) 5	CÂPRES (V)(L)(G) 2.5
Salami «Ventricina» fort	BURRATA DI PUGLIA (G) 5.5
VERDURE AL FORNO (V)(L)(G) 5.5	Burrata des Pouilles
Légumes au four à l’huile d’olive extra vierge IGP	
OLIVE TAGGIASCHE (V)(L)(G) 2	
Olives noires	

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA   **36**
Filet de saumon (NO) grillé

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA   **30**
Poitrine de poulet grillée (CH) aux herbes

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA  
120GR **49**
200GR **59**
Filet de bœuf (CH) grillé

SCALOPPINE AL LIMONE **45**
Tendres escalopes de veau (CH), sauce au citron

PROPOSTA
SALTINBOCCA ALLA ROMANA  **47**
Tendres escalopes de veau (CH) à la sauge et au prosciutto di San Daniele DOP, sauce au vin blanc, risotto au parmesan

INSALATA TIEPIDA **35**
DI POLPO E PATATE  
Poulpe frais (Atlantique Nord-Est) grillé sur lit de pommes de terre tièdes avec olives noires taggiasche, céleri-branchette et pesto de basilic, décoré de tomates dattes et de persil frais, trait d’huile d’olive extra vierge IGP

CONTORNI

Nous vous servons un contorno par secondo. Contorni supplémentaires +6

INSALATA    **6**
Salade de saison

VERDURE AL FORNO    **6**
Légumes au four

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO    **6**
Pommes de terre au four au romarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA  **6**
Tagliatelles fraîches «faites maison»

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE  **6**
Fusilli sans gluten

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

- Ⓢ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten.*
Le pain sans gluten est disponible sur demande.
- Ⓛ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de lactose.*
- Ⓥ Végane*
- Ⓜ Contient de la viande de porc

*Un mélange involontaire ne peut toutefois pas être totalement exclu.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances.

Croissant : France | Tous les autres pains et produits de boulangerie fine : Suisse

Tous les prix s’entendent en CHF, TVA comprise.

 Nous utilisons un papier naturel.

IGP – DENOMINA GEOGRAFICA PROTETTA

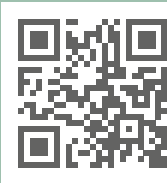
«Indication géographique protégée». Ce label certifie qu’au moins une des étapes de production (production, transformation ou élaboration) a eu lieu dans une zone géographique délimitée.

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Appellation d’origine protégée. Ce label certifie que la production, la transformation et l’élaboration d’un produit ont eu lieu dans une zone géographique déterminée, selon un processus réglementé et reconnu.

NOS SITES

- Affoltern am Albis
 - Altstetten, Zurich
 - Dietikon
 - Gasomètre, Zurich
 - Schlossgarten, Kilchberg
 - Select, Zurich
 - Stauffacher, Zurich
 - Baden
 - Bâle
 - Berne Thurm
 - Balexert, Genève
- La Praille, Genève
 - Molard, Genève
 - Petit-Lancy, Genève
 - Thônex, Genève
 - Fribourg
 - Frauenfeld
 - Crans
 - Montreux
 - Vevey
 - Zermatt



ALLEMAND / ENGLISH MENU

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

molino.ch