PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

NOS PROPOSITIONS DE METS POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

BENVENUTI A TAVOLA! Soyez les bienvenus en Italie – Depuis 1988, les Pizzeria Ristorante Molino vous accueillent alla perfezione dans une atmosphère typiquement italienne! Découvrez la convivialité all'italiana et une cuisine authentique à base d'ingrédients soigneusement sélectionnés. **BUON APPETITO!**

Que diriez-vous d'une tavolata classique à l'italienne composée de mets copieux servis à table? Ou préféreriez vous un menu de plusieurs services mettant à l'honneur des produits de première classe, accompagnés de vins élégants? Jetez un œil à notre carte!
Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement et d'élaborer avec vous un menu sur mesure. N'hésitez pas également à nous avertir si vous souffrez d'allergies alimentaires ou suivez un régime végétarien, nous en tiendrons compte lors de la préparation de nos produits.

APERITIVI FREDDI E CALDI

Nous vous recommandons les quantités suivantes par personne:

Durée de l'apéritif comprise entre 1h et 1h30: 6-7 amuse-bouches par personne

Durée de l'apéritif comprise entre 1h30 et 2h30: 7-10 amuse-bouches par personne

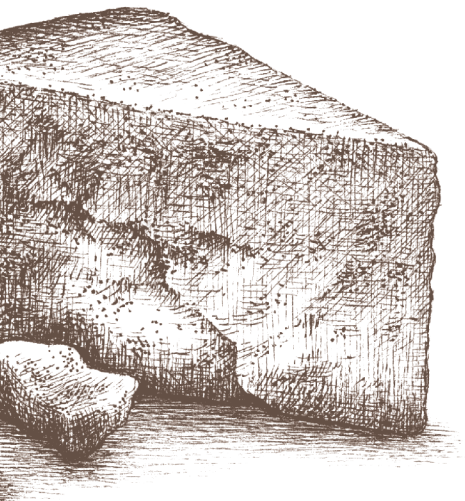
Durée de l'apéritif comprise entre 2h30 et 3h: 11-13 amuse-bouches par personne

SNACKS | 3.50 PAR PERSONNE

- Olives Ⓛ Ⓖ Ⓥ
- Grissini Ⓛ Ⓥ

SALÉ - FROID | 3.50 L'UNITÉ

- Bruschetta garnies de dés de tomates, ail, oignons, basilic et filet d'huile d'olive extra vierge IGP Ⓛ Ⓥ
- Crostino à la purée d'olive Ⓛ Ⓥ
- Pizza Margherita roulée



SALÉ - FROID | 4.50 L'UNITÉ

- Petite brochette de tomates-dattes et de mozzarella Ⓖ
- Mousse de thon aux câpres sur bruschetta
- Crème au gorgonzola avec poires et noix sur bruschetta
- Courgettes et poivrons grillés sur bruschetta Ⓛ Ⓥ
- Tomates-dattes rôties avec roquette sur bruschetta
- Fromage frais avec dés de tomate sur bruschetta
- Salade de concombre à la menthe et à la crème acidulée en verrine Ⓖ

SALÉ - FROID | 5.50 L'UNITÉ

- Tartare de bœuf, moyennement épicé, avec câpres sur bruschetta Ⓛ
- Tartare de saumon fumé avec crème au basilic sur bruschetta Ⓛ
- Prosciutto di San Daniele DOP avec roquette et pesto de tomate sur bruschetta Ⓛ ⚇
- Vitello tonnato sur bruschetta
- Cocktail de crevettes méditerranéen avec olives en verrine Ⓖ

SALÉ - CHAUD | 4.50 L'UNITÉ

- Velouté de tomate dans une tasse à espresso Ⓖ Ⓥ
- Soupe de saison dans une tasse à espresso Ⓥ

SALÉ - CHAUD | 5.50 L'UNITÉ

- Cuillère de risotto bianco ai porcini Ⓖ
- Cuillère de gnocchi sardi avec olives et tomates-dattes Ⓛ

SALÉ - CHAUD | 6.50 L'UNITÉ

- Brochette de gambero all'aglio e olio cuite Ⓖ Ⓛ

FOCACCIA AL ROSMARINO Ⓥ Ⓛ
EN TRANCHES (ENV. 8 PARTS) | 11.00

Focaccia avec huile d'olive extra vierge IGP, romarin et sel marin

FOCACCIA AL POMODORO Ⓥ Ⓛ
EN TRANCHES (ENV. 8 PARTS) | 13.00

Focaccia avec tomates, basilic, ail, huile d'olive extra vierge IGP et sel marin

FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP ⚇ Ⓛ
EN TRANCHES (ENV. 8 PARTS) | 21.00

Focaccia avec jambon cru San Daniele DOP, romarin et huile d'olive extra vierge IGP

DOLCI | 5.00 L'UNITÉ

- Panna cotta avec fraises des bois en verrine Ⓖ
- Tiramisù maison en verrine
- Mousse au chocolat en verrine Ⓖ
- Crème au mascarpone avec compote de fruits de saison en verrine Ⓖ
- Mélange de fruits frais de saison en verrine Ⓖ

2021_Kat.2_FR

TAVOLATA

La tavolata, qui signifie littéralement «table festive», est un incontournable de la cuisine italienne. Elle consiste à apporter successivement à table différentes spécialités italiennes, présentées dans des saladiers ou sur des plats. Chacun se sert alors selon ses envies et se régale. Des alternatives sont proposées aux personnes végétariennes. Un vrai plaisir pour les papilles à partager entre amis.

À partir de 8 personnes

TAVOLATA PASTA

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI ⚇ Ⓖ
Prosciutto di San Daniele DOP, bresaola Punta d'Anca IGP, salame piccante «Ventricina», olives, verdure alla griglia, pesto au basilic, roquette, anchois Santelmo, parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, Mozzarella di Bufala DOP, burrata, focaccia al rosmarino

BRUSCHETTE Ⓥ Ⓛ
Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, ail, oignons, basilic et filet d'huile d'olive extra vierge IGP

SALADIERS AVEC SAUCE MOLINO Ⓥ Ⓛ Ⓖ

SECONDI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ BOLOGNESE Ⓛ
Sauce à la viande de bœuf d'après une recette de 1891 de Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA
Tortellonis frais faits maison avec farce aux épinards et à la ricotta au beurre et à la sauge

DOLCE

SINFONIA TIRAMISÙ – PANNA COTTA
Tiramisù maison et panna cotta

PRIX DU MENU: CHF 47.00 | PERSONNE

TAVOLATA PASTA E PIZZA

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI ⚇ Ⓖ
Prosciutto di San Daniele DOP, bresaola Punta d'Anca IGP, salame piccante «Ventricina», olives, verdure alla griglia, pesto au basilic, roquette, anchois Santelmo, parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, Mozzarella di Bufala DOP, burrata, focaccia al rosmarino

BRUSCHETTE Ⓥ Ⓛ
Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, ail, oignons, basilic et filet d'huile d'olive extra vierge IGP

SALADIERS AVEC SAUCE MOLINO Ⓥ Ⓛ Ⓖ

SECONDI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ BOLOGNESE Ⓛ
Sauce à la viande de bœuf d'après une recette de 1891 de Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA
Tortellonis frais faits maison avec farce aux épinards et à la ricotta au beurre et à la sauge

PIZZA MARGHERITA
Tomates, mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

PIZZA CHRISTA RIGOZZI Ⓛ
Tomate, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

DOLCE

SINFONIA TIRAMISÙ – PANNA COTTA
Tiramisù maison et panna cotta

PRIX DU MENU: CHF 47.00 | PERSONNE

TAVOLATA SUPERIORE

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI ⓪ Ⓖ
Prosciutto di San Daniele DOP, bresaola Punta d'Anca IGP, salame piccante «Ventricina», olives, verdure alla griglia, pesto au basilic, roquette, anchois Santelmo, parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, Mozzarella di Bufala DOP, burrata, focaccia al rosmarino

BRUSCHETTE Ⓥ Ⓛ
Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, ail, oignons, basilic et filet d'huile d'olive extra vierge IGP

SALADIERS AVEC SAUCE MOLINO Ⓥ Ⓛ Ⓖ

PRIMI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ BOLOGNESE Ⓛ
Sauce à la viande de bœuf d'après une recette de 1891 de Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA
Tortellonis frais faits maison avec farce aux épinards et à la ricotta au beurre et à la sauge

PIZZA MARGHERITA
Tomates, mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

PIZZA CHRISTA RIGOZZI Ⓛ
Tomate, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

SECONDI

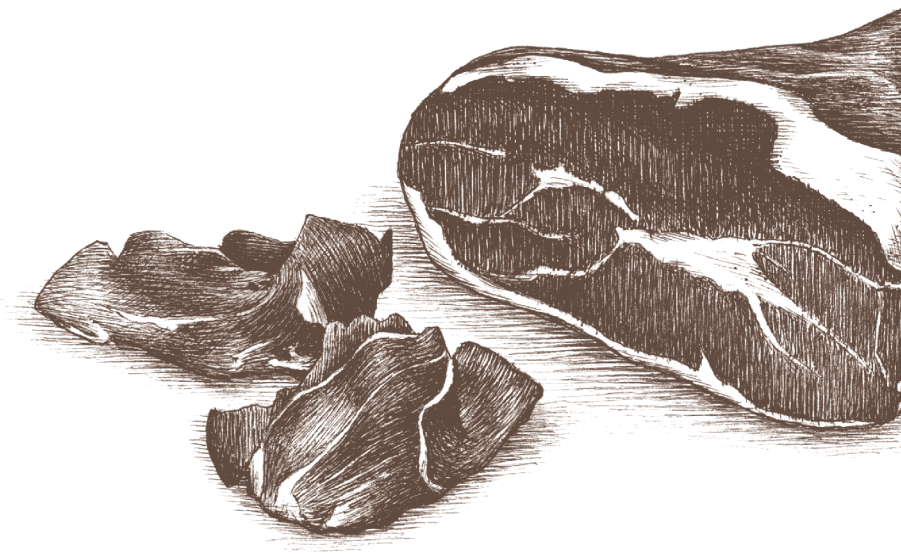
CREVETTES GÉANTES ET RISOTTO AU CITRON Ⓖ
Crevettes géantes grillées sur lit de risotto au citron

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA Ⓛ Ⓖ
Tendre entrecôte de bœuf grillée coupée en tranches, sur lit de roquette avec pommes de terre au romarin

DOLCE

SINFONIA TIRAMISÙ – PANNA COTTA
Tiramisù maison et panna cotta

PRIX DU MENU: CHF 59.00 | PERSONNE



DÉCLARATION

Ⓖ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten. L'absence de traces de gluten ne peut toutefois pas être garantie à 100%. Du pain exempt de gluten est disponible sur demande.

Ⓛ La recette du plat ne contient pas de lactose. L'absence de traces de lactose ne peut toutefois pas être garantie à 100%.

Contient de la viande de porc.

Ⓥ La recette du plat ne contient aucun ingrédient d'origine animale (végane). L'absence de traces d'ingrédients d'origine animale ne peut toutefois pas être garantie à 100%

NOTRE QUALITÉ

DOP – Denominazione di origine protetta
AOP en Suisse pour «Appellation d'origine protégée». Ce label certifie que la production, la transformation et la fabrication d'un produit ont eu lieu dans une zone géographique déterminée, selon un processus réglementé et reconnu.

IGP – Indicazione 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.

ORIGINE

Veau: Suisse
Bœuf: Suisse
Porc: Suisse
Saumon: Norvège / pisciculture
Crevettes géantes: Vietnam / pisciculture

Notre personnel vous renseigne volontiers sur les allergènes et les intolérances.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.
incluse.

@pizzeria_ristorante_molino | #molinomoment
www.facebook.com/PizzeriaRistoranteMolino

ospenaGROUP

Conditions générales des services de restauration d'Ospena Group SA

Ospena Groupe SA exploite toutes les Pizzérias Ristorante Molino en Suisse, le Ristorante Frascati à Zurich, le Restaurant Le Lacustre à Genève et le Marktgasse Hotel avec deux nouveaux concepts gastronomiques, IGNIV Zürich by Andreas Caminada et le delish Café Take-out dans la ville de Zurich ont rejoint le groupe.

1. Parties et objet du contrat
Ospena Group SA fournit des services de restauration pour des évènements conformément aux indications du contrat conclu individuellement avec le client et aux présentes conditions générales. Les conditions générales ou autres documents du client qui remplacent, modifient ou complètent les présentes CG n'ont aucun effet juridique, même si ces conditions ou documents sont mentionnés dans une éventuelle confirmation de contrat ou dans la correspondance commerciale. Ospena Group SA est en droit, à sa libre appréciation, de faire appel à des tiers pour l'accomplissement des prestations convenues.

2. Formation du contrat
Ospena Group SA soumet au client une offre détaillée sur la base de sa commande. Une fois que l'offre a été examinée par le client et que d'éventuelles modifications ou compléments y ont été intégrés, Ospena Group SA remet au client une confirmation de commande écrite. Le contrat est conclu au moment de la signature de cette confirmation de commande par le client.

3. Avis des défauts, responsabilité et assurance
Le client est tenu de signaler immédiatement les défauts des prestations convenues ou, si cela n'est pas possible, au plus tard dans les deux jours suivant l'évènement. Passé ce délai, toutes les prestations sont considérées comme acceptées.

Toute responsabilité d'Ospena Group SA, respectivement de ses employés ou auxiliaires est exclue, dans la mesure où elle ne découle pas d'un acte intentionnel ou d'une négligence grave. La responsabilité pour les dommages consécutifs est toujours exclue. Ospena Group SA n'assume aucune responsabilité pour les objets qui ont été apportés par le client, les mandataires de celui-ci ou les invités. Le client répond entièrement de tout dommage matériel ou corporel, ainsi que des éventuels dommages consécutifs, causés pendant le séjour par lui-même, ses mandataires ou des invités à l'encontre d'Ospena Group SA, ses collaborateurs ou des tiers.

Le client est responsable de conclure une assurance pour dommages matériels et corporels, à temps et avec une couverture suffisante pour l'évènement qui doit être organisé.

4. Devoir de diligence et de fidélité
Ospena Group SA agit en tant que mandataire du client et veille en toute conscience au respect des intérêts de celui-ci. Elle accorde une grande importance à un accomplissement diligent dans les délais convenus des services de restauration, tout particulièrement à la qualité des mets et des boissons. Elle s'engage en outre à maintenir la confidentialité des secrets d'affaires du client.

5. Propriété intellectuelle
Le client reconnaît explicitement la propriété intellectuelle exclusive d'Ospena Group SA, en particulier le droit d'auteur concernant toutes les prestations accomplies dans le cadre de la collaboration avec Ospena Group SA (concepts, propositions de menus, décoration et aménagement, textes, images, réalisations graphiques, etc.).

6. Besoins spécifiques
Ospena Group SA prend volontiers en compte les souhaits particuliers en matière de préparation des produits pour ce qui est des légères intolérances ou d'une alimentation végétarienne ou végane. Les requêtes spécifiques doivent être annoncées 2 jours avant l'évènement au plus tard. En cas de fortes allergies, une offre ne pourra malheureusement pas être soumise.

7. Cartes de menus
Pour l'impression de cartes de menus, Ospena Group SA facture CHF 2.00 par carte.

8. Menu enfant
Les enfants jusqu'à 12 ans ont droit à un menu enfant pour le prix de CHF 10.00.

9. Décoration florale + décoration
Ospena Group SA peut demander auprès de tiers une offre pour des décorations (ou décorations florales) et soumettre une proposition non contraignante. En cas de décorations complexes, les coûts supplémentaires seront facturés.

10. Nombre de participants
Le nombre de personnes confirmé par écrit est considéré comme valeur indicative pour la préparation des mets et boissons. Les modifications de réservations doivent être signalées à temps et par écrit au restaurant en charge. Le nombre exact des participants/invités peut être modifié par écrit au plus tard 2 jours ouvrables (1 jour ouvrable = 24 heures) avant l'évènement de ± 10% du nombre de personnes confirmé, auquel cas Ospena Group SA réduit la rémunération en conséquence.
Si le nombre effectif de participants à l'évènement est plus élevé que le nombre convenu, la facturation sera augmentée en conséquence. Si moins de participants se présentent, c'est le nombre de participants convenu, respectivement communiqué, qui est déterminant pour la facturation.

11. Annulation (partielle)
En cas d'annulation partielle de ≥ 20% des prestations convenues (sans prise en compte du chiffre 10), Ospena Group SA a le droit de se retirer intégralement du contrat sans frais pour elle.

Si le client résilie le contrat intégralement ou partiellement, Ospena Group SA est en droit de facturer les prestations annulées comme suit:
- jusqu'à 5 jours civils avant l'évènement: gratuitement
- jusqu'à 3 jours civils avant l'évènement: 50% des prestations annulées
- jusqu'à 2 jours civils avant l'évènement: 100% des prestations annulées
- en cas de non-présentation: 100% des prestations annulées.

En cas d'urgence, Ospena Group SA se réserve le droit d'annuler la réservation sans obligation de payer des dommages et intérêts. Dans la mesure du possible, Ospena Group SA s'efforcera, en pareil cas, de mettre à disposition du client un autre local à titre de remplacement. Si Ospena Group SA devait avoir un motif de présumer que la manifestation réservée par le client pourrait compromettre la bonne marche des affaires ou la réputation de l'entreprise, la manifestation peut être annulée sans indemnisation.

ospenaGROUP

12. Consommation minimale
Une consommation minimale ou un chiffre d'affaires garanti n'est exigé par Ospena Group SA que si le client souhaite réserver la majeure partie ou l'intégralité d'un des emplacements pour ses invités.

13. Vins et desserts apportés soi-même
Les mets et boissons doivent être achetés auprès de l'établissement de restauration d'Ospena Group SA.
Les desserts apportés soi-même sont facturés au prix de CHF 15.00 par personne.
Pour les vins apportés soi-même, un droit de bouchon de CHF 35.00 par 0,75 cl est facturé.

14. Supplément de nuit / autorisations
Pour les manifestations allant au-delà de 24 h 00, un supplément de nuit de CHF 45.00 est facturé par heure entamée / par collaborateur. Les autorisations administratives nécessaires pour les périodes non comprises dans nos heures d'ouverture peuvent être requises et organisées sur demande du client et sont facturées au client au prix coûtant.

15. Annonces publiées dans les journaux et autre publicité
Les annonces publiées dans les journaux et autre publicité faisant référence à Ospena Group SA et ses établissements nécessitent l'accord écrit préalable d'Ospena Group SA. L'utilisation des logos d'Ospena Group SA doit être autorisée au préalable. Ospena Group SA se réserve le droit de refuser l'utilisation de son logo ou de son nom.

16. Musique et moyens techniques
Tous nos établissements disposent d'un concept musical. La musique apportée soi-même ne peut pas être jouée sur les installations musicales internes. Lors d'une réservation exclusive à l'intérieur, le client peut volontiers apporter son propre équipement. La réglementation locale s'applique à la sonorisation extérieure.

17. Prix
Tous les prix indiqués s'entendent en CHF, T.V.A. comprise. Sous réserve de modifications.

18. Modalités de paiement
50% du montant doit être payé en espèces ou par carte de crédit lors de la réservation, le solde le jour de l'évènement, également en espèces ou par carte de crédit. Aucune facture payable ultérieurement ne sera établie.
Une facture peut être établie lorsque l'offre s'élève à CHF 5'000.- et plus. 50% du montant est dû à la réservation, en espèces ou par carte de crédit, le reste en espèces ou par carte de crédit le jour même, ou alors par facture dans les 10 jours ouvrables suivant l'évènement.
Nos coordonnées bancaires:
Zürcher Kantonalbank, 8010 Zurich,
Clearing 700, compte: 1100-5436.585 au nom d'Ospena Group SA, Herostrasse 9, 8048 Zurich - Altstetten
IBAN: CH81 0070 0110 0054 3658 5

19. Validité de l'offre
Nos offres sont valables jusqu'à 10 jours après la date de leur établissement, mais au maximum 10 jours précédant l'évènement.

20. Droit applicable et for
Les rapports juridiques entre Ospena Group SA et le client sont réglés exclusivement par le droit suisse. Le for exclusif pour tous les litiges résultant des services de restauration d'Ospena Group est à Zurich.