

RIZZO'S Speisekarte

Antipasti

Culatello o Mortadella dalla Berkel

Rohschinken oder Mortadella von der Berkel, fein geschnitten
Piatto 25 / 28

Seppia saltata con olio di oliva peperoncino e aglio

Butterzarte Seppia gebraten mit Olivenöl und Peperoncino
24

Mozzarella in carrozza

Gebackene Mozzarella, serviert auf einem gemischten Salatbouquet
18

Insalata di Barbabietola rossa, mele, noci, cipolle e gorgonzola

Marinierter Randensalat mit Äpfeln, Zwiebeln, Baumnüssen und Gorgonzola
14

Insalata di finocchio arancie e gamberoni saltati

Orangen-Fenchelsalat mit gebratenen, pikanten Riesenkrevetten
26

Lattuga verde con cipolle rosse di tropea

Knackiger Kopfsalat mit roten Tropea-Zwiebeln
14

Zuppe

Minestrone all'italiana

Klassische italienische Gemüsesuppe
14

Crema di pomodoro

Tomatensuppe mit Basilikum, auf Wunsch auch mit einem Schuss Gin
13

Paste fresche

Ravioli fatti in casa ricotta e spinaci

burro e salvia 16 / 28
pomodorini e porcini 19 / 29

Ravioli fatti in casa con carne

pomodorini e basilico 17 / 28
alla panna 19 / 29

Tagliolini «Alfredo»

Tagliolini mit Schinken, Rahm, Erbsen, Parmesan und Weisswein
18 / 28

Paste asciutte

Rigantoni salsiccia e sugo

Rigatoni mit Rindfleisch und Tomatensauce
16 / 28

Penne arrabiata

Penne mit Tomatensauce, Peperoncino und Knoblauch
15 / 24

Spaghetti all'astice

Spaghetti mit Hummer und feinen Kräutern
48

Spaghetti AOP

Spaghetti mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch
14 / 23

Piatti di pesce

Frittura di calamari tipica del sud

Kalamaresringe frittiert, typisch Süditalien
29

Gamberoni AOP

Riesenkrevetten gebraten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino
45

Sogliola all' mugnaia

Seezunge gebraten, à part serviert eine Champagnersauce
59

Piatti di carne

Moorthy speciale

Fegato alla veneziana con erbe

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern

36

Costoletta di vitello con salvia

Kalbskotelette 400gr.

Langsam knusprig gebraten, serviert mit Olivenöl und Salbei

56

Rizzo's Cordon bleu

Cordon bleu gefüllt mit verschiedenem Weichkäse und Rohschinken, garniert mit Ratatouille

44

Il classico

Filetto di manzo «Café de Paris»

Rindsfilet serviert mit knuspriger, schäumender Kräuterbutter, dazu Pommes Allumettes

65

Scaloppine «Don Giovanni»

Kalbschnitzel in Butter gebraten und im Rahm gedünstet, serviert im Pfännli

42

Pollo al cocco

Pouletbrust paniert im Kokosmantel, serviert an einer würzigen Currysauce mit Früchten

28

Contorni

Riso - Reis

Tagliolini - ausgemachte feine Nudeln

Potata con cipolle - Kartoffeln gebraten mit Zwiebel

Roesti - Rösti

Patata lessa - Salzkartoffeln

Risotto di zafferano - Safranrisotto

Brokkoli

Spinaci di Rizzo's - Rizzo's Spinat mit Olivenöl, Zitrone und Peperoncino

7

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH

Rindfleisch CH / AUS

Geflügel CH

Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber