

# 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

Rigantoni 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