

GIRO DI PASTA

„EVERYTHING YOU SEE I OWE TO SPAGHETTI“

Sofia Loren

Mittwoch bis Freitag servieren wir Euch
gerne unseren Giro di Pasta (ab 4 Personen)

Schlemmen, geniessen, trinken, plaudern und lachen...
Genau dafür eignet sich unser „Giro di Pasta“ perfekt.
Wählen sie aus unseren drei verschiedenen Angeboten:

PICCOLO ITALIANO

Salatschüssel zum selber schöpfen
Pastaschüssel mit verschiedenen Saucen
Dessertvariation mit Tiramisu, Panna Cotta und Schoggikuchen
pro Person CHF 38.00

GIGOLO

Salatschüssel zum selber schöpfen
Antipastiteller
Pastaschüssel mit verschiedenen Saucen
Dessertvariation mit Tiramisu, Panna Cotta und Schoggikuchen
pro Person CHF 47.00

IL PADRONE

Salatschüssel zum selber schöpfen
Antipastiteller
Rindscarpaccio und Friselle
Pastaschüssel mit verschiedenen Saucen
Dessertvariation mit Tiramisu, Panna Cotta und Schoggikuchen
pro Person CHF 56.00

An Samstagen haben wir auf Anfrage geöffnet.
Gruppenreservationen, Geburtstagsfeiern, Team-Essen
und weiteres sind herzlich willkommen.

HOT PASTA

THE PASTERIA ITALIANA

RISTORANTE
BAR BIRRERIA e TAKEOUT
UNIVERSITÄTSTRASSE 15
8006 ZÜRICH

MENU DELLA SERA

RISTORANTE «HOT PASTA» BAR BIRRERIA e TAKEOUT
LUNCH DINNER MON-FRI 11.00-23.30
WARME KÜCHE 11.00-22.30

ANTIPASTI

INSALATA VERDE Blattsalat, Rübli, Kernen & Croutons	8.50
MILLEFOGLIE DI MELANZANE Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Auberginen & Mozzarella di Bufala	17.50
<u>FRISELLE (Apulische Brotspezialität / auch zum teilen)</u>	
FRISELLE CAPRESE Olivenöl, Cherrytomaten, Kapern, Rucola & Mozzarella di bufala	15.00
FRISELLE PROSCIUTTO CRUDO Rohschinken(ch), Cherrytomaten, Feigen & Mozzarella di bufala	18.00
FRISELLE ALLE VERDURE Grilliertes Gemüse, Feta, Cherrytomaten & Rucola	17.00
FRISELLE PRIMAVERA Grüne Spargeln, Mozzarella di Bufala, Rucola, Cherrytomaten & Olivenöl	18.50

SECONDI

HAUSGEMACHTE KALBFLEISCH(ch) RAVIOLI Cherrytomaten, geröstete Pinienkernen, Salbeibutter & Parmesan	19.50/26.50
HAUSGEMACHTE SPINAT RAVIOLI Cherrytomaten, geröstete Pinienkernen, Salbeibutter & Parmesan	19.50/25.50
RISOTTO AGLI ASPARAGI Hausgemachter Weissweinsrisotto mit grünen Spargeln, Cipolotti, getrockneten Tomaten & Parmesan	25.50

HOT PASTA CLASSICS

HAUSGEMACHTE «TAGLIATELLE E AMORE» Bolognese Rind(ch), Vollrahm & frischer schwarzer Trüffel	29.50
GNOCCHI ALLA NAPOLETANA Tomatensugo, Basilikum & Bufala-Mozzarella	24.50
STROZZAPRETI ZURIGO Kalbsgeschnetzeltes(ch), Champignons & Vollrahm	29.50
SPAGHETTI BLACK TIGER Black Tiger Shrimps(MSC), Aglio Olio e Peperoncini	28.50
HAUSGEMACHTE «TAGLIOLINI SALMONE LIMONE» Rauchlachsstreifen(nor), Cipolotti, Weissweinsrahmsauce	27.50
RINDS ENTRECOTE -TAGLIATA(ch, 180 GR.) auf Rucola & Parmesansplitter	29.50
BEILAGEN NACH WAHL Hausgemachte Tagliatelle, grilliertes Ofengemüse oder Rosmarin-Kartoffeln	+7.50
HOMEMADE-CHEESEBURGER (mind. 10 MIN.) 100% Rindfleisch(ch), Gruyere-Käse, Bratkartoffeln, Coleslaw, Rucola & Smokey Jack Daniels-Sauce mit Bacon +2.00 mit frischem schwarzem Trüffel +7.00	24.50
<u>DOLCI</u>	
SÜSSES IM GLAS Panna Cotta mit Walbeerensauce	5.50
Tiramisu «Der Klassiker»	5.50
Lauwarmes Schoggichüechli	5.50
Homemade Schokoladenkuchen	7.00
mit Schlagrahm	8.00