

# Pizzeria Don Camillo

## Dienstag bis Freitag über Mittag

Menüsalat inklusiv

<b>Salat / Vorspeise</b>	<b>CHF</b>
<b>Bufala oder Burrata</b> hausgemachtes Brot, Balsamico Reduktion, Basilikum	<b>12</b>
<b>Bufala oder Burrata mit Parma Schinken</b> Hausgemachtes Brot, Balsamico Reduktion, Basilikum	<b>18</b>
<b>Blattsalat</b> für 1 Person	<b>8</b>
<b>Blattsalat aus der Schüssel</b> für 2 Personen jede weitere Person	<b>15</b> <b>7.5</b>
<b>gemischter saisonaler Salat</b> für 1 Person	<b>9.5</b>
<b>gemischter saisonaler Salat in der Schüssel</b> für 2 Person jede weitere Person	<b>18</b> <b>9</b>

# Pizzeria Don Camillo

<b>Pizza Bianca</b>	<b>CHF</b>
<b>Less Agretti more Adretti</b> Mozzarella Fior di Latte, Mönchsbart, Gorgonzola, Wallnuss	<b>25</b>
<b>Veduta Mare</b> Mozzarella Fior di Latte, Mönchsbart, halbgetrocknete Tomaten, Ricotta	<b>26</b>
<b>Ricotta e spinaci</b> Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Blattspinat, halbgetrocknete Tomaten, grüne Oliven	<b>28</b>
<b>Spinacone</b> Mozzarella Fior di Latte, Blattspinat, halbgetrocknete Tomaten, Mascarpone	<b>25</b>
<b>Campagna e Pesto</b> Mozzarella Fior di Latte, Landrauchschinken, Scamorza, hausgemachtes Basilikum Pesto	<b>29</b>
<b>Calzone Flint</b> Parmaschinken, halbgetrocknete Tomaten, Burrata, Rotwein- oder Balsamico Reduktion	<b>32</b>

# Pizzeria Don Camillo

<b>Pizza rosso</b>	<b>CHF</b>
<b>Marinara</b> Tomate, Knoblauch, Oregano	<b>18.5</b>
<b>Margherita</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum	<b>19.5</b>
<b>Bufala</b> Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum	<b>24</b>
<b>Frianciale</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Friarielli, Scamorza, Guanciale	<b>32</b>
<b>Porcinelli</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Friarielli, Scamorza, Steinpilze	<b>32.5</b>
<b>Prosciutto</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Schinken	<b>22</b>
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, gebratene Steinpilze	<b>26.5</b>
<b>Diavola</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, scharfer Salami, schwarze Oliven	<b>25.5</b>

# Pizzeria Don Emilio

<b>Pizza rosso</b>	<b>CHF</b>
<b>Napoli</b> Tomate, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern, Oregano	<b>21.5</b>
<b>Glarona</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, scharfer Salami, grillierte Auberginen, Knoblauch	<b>27</b>
<b>Chelsea</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Cicorino Rosso, Zwiebel	<b>27.5</b>
<b>Mamma Roma</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Datteltomaten, Zwiebeln, Guanciale, Pecorino	<b>32.5</b>
<b>Inferno</b> Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Zwiebeln, Caccio Cavallo	<b>30</b>
<b>Sisi (vegan)</b> Tomate, Datteltomaten, Steinpilze, Artischocken, Rucola	<b>29</b>

Alle Pizzas sind klein erhältlich (- 3 CHF).

Alle Pizzas sind glutenfrei möglich (5 CHF, oder  
Mit Dinkelteig auf Vorbestellung 24h vorher (3 CHF).

Alle Zutaten können dazu oder abbestellt werden.

# Pizzeria Don Emilio

<b>Déssert</b>	<b>CHF</b>
<b>Mutter`s Schokoladenkuchen</b> mit Schlagrahm	<b>6</b> <b>6.5</b>
<b>Hausgemachtes Tagesdessert</b>	<b>6.5</b>
<b>Glacé-Kübeli</b> von Schokolato in Wallisellen diverse Sorten	<b>6</b>

# Pizzeria Don Camillo

## Schaumwein

CHF

<b>“Toso” Prosecco Extra Dry</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
Veneto, IT	<b>75cl</b>	<b>54</b>
Glera, Chardonnay, Verdisio, Perera, Bianchetta		
<b>“Primo Incontro” IGT Frizzante</b>	<b>75cl</b>	<b>59</b>
Veneto, IT		
Garganega Azienda Agricola Vignato Davide		

## Weisswein

<b>Eymann, Liter 2023</b>	<b>10cl</b>	<b>7</b>
Riesling trocken	<b>100cl</b>	<b>42</b>
Weingut Eymann, Pfalz, D Sortentypisch. Schlank, Zitrus, Pfirsich, zarte Riesling-Duft		
<b>“Larion” Veneto I Muni, 2022</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
Veneto, IT	<b>75cl</b>	<b>58</b>
Chardonnay, Durella frisch mit Geschmäckern von Limetten, grüne Kräuter, Steinobst und einer salzigen Note		

# Pizzeria Don Camillo

## Rotwein

CHF

<b>Chianti DOCG, "Fiasco", 2022</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
Montebernardi, Panzano, Toscana, IT	<b>100cl</b>	<b>66</b>
Sangiovese		
Mittelkräftig mit roten Beeren, Wiesenblumen und Gewürzen, mineralischer Abgang		
<b>Nero d`Avola DOC "Il Giglio"</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>Masseria del Feudo 2020</b>	<b>75cl</b>	<b>49</b>
Sizilien, IT		
Frischfruchtig, Kirschsaf, mittelschwer, weicher Gerbstoff, perfekt zu Pizza		
<b>Pramatel "Antoniotti"</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<b>Lotto, 2020</b>	<b>75cl</b>	<b>56</b>
Antoniotti Odilio e Mattia, Nordpiemont, IT		
Croatina, Uva Rara, Nebiolo, Chiavennasca, Picotendro, Vespolina		
Duft von Heidelbeerer, Alpenkräuter und Pfeffer, erfrischend kühl mit nie ausdringender Frucht		
<b>Merlot Cuvée «Stéph. »</b>	<b>75cl</b>	<b>52</b>
<b>Bio 2023</b>		
Maison Ventenac, Languedoc, FR		
Weicher, runder Gaumen mit reifen roten Beeren, frische und belebter Säure		

# Pizzeria Don Camillo

<b>Rotwein</b>		<b>CHF</b>
<b>Zinzolin, Malbec, 2019</b>	<b>75cl</b>	<b>54</b>
Domaine Valérie Courrèges, FR Malbec, Syrah, Merlot, Cabernet Franc Spontanvergoren. Saftig, Veilchen, schwarze Früchte und Beeren, Schlehe, Süssholz und Kakao		
<b>Barbera Dàlba Superiore DOC Castlé 2020</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>
Barale Fratelli, Barolo Piemont, IT rote Kirschen, säuerliche Himbeeren und Pflaumenkonfitüre		
<b>Piassaron Rosso Veronese 2012</b>	<b>75cl</b>	<b>72</b>
Rondinella, Corviva, Molinara Agricola Lavarini, Veneto, IT		
<b>Amarone della Valpolicella «Maximus» 2009</b>	<b>75cl</b>	<b>96</b>
Rondinella, Corviva, Corvinone Veronese Agricola Lavarini, Veneto, IT		



# Pizzeria Don Camillo

## offen Bier

CHF

<b>Appenzeller Quöllfrisch Hell</b>	<b>30cl</b>	<b>5</b>
Brauerei Locher, Appenzell	<b>50cl</b>	<b>8</b>

## Flaschen Bier

<b>Moretti Premium Lager</b>	<b>33cl</b>	<b>5.5</b>
Birra Moretti, Pollein, IT		

<b>LMA, Indian Pal Ale</b>	<b>33cl</b>	<b>7.5</b>
Micobirrificio, Balerna CH		

<b>Andechser Weissbier Hell</b>	<b>50cl</b>	<b>7.5</b>
Klosterbrauerei Andechs, D		

<b>Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei 33cl</b>		<b>5.5</b>
Rothaus Badische Staatsbrauerei, DE		

# Pizzeria Don Camillo

## Aperitif & Digestif CHF

<b>Gespritzter Weisswein</b>			<b>9</b>
<b>Campari Orange</b>			<b>9.5</b>
<b>Aperol Sprizz</b>			<b>12</b>
<b>Wermut Weiss</b>	<b>16°</b>	<b>4cl</b>	<b>8</b>
Wermut Produktions, Zürich			
<b>Campari</b>	<b>25°</b>	<b>4cl</b>	<b>8</b>
Mailand, IT			
<b>Braulio Amaro Alpino</b>	<b>21°</b>	<b>4cl</b>	<b>8</b>
Bormio, IT			
<b>Ramazotti</b>	<b>30°</b>	<b>4cl</b>	<b>8</b>
Mailand, IT			
<b>Draft Brothers</b>	<b>40°</b>	<b>2cl</b>	<b>9.5</b>
Old Will & Old Plum			
Winterthur			
<b>Grappa diverse</b>		<b>2cl</b>	<b>7</b>
Das Personal gibt gerne Auskunft		<b>2cl</b>	<b>9</b>

## Drinks

<b>Americano</b>	<b>14</b>
<b>Negroni Camillo classico</b>	<b>16</b>
<b>Gin Tonic / Gin Lemon</b>	<b>15</b>
<b>Rum Cola</b>	<b>14</b>
<b>Whiskey Cola</b>	<b>14</b>
<b>Wermut Panaché</b>	<b>12</b>

# Pizzeria Don Camillo

<b>Softgetränk</b>		<b>CHF</b>
<b>Goba Mineral</b>	<b>33cl</b>	<b>5</b>
laut / still	<b>100cl</b>	<b>8.5</b>
<b>Ice Tea</b>	<b>30cl</b>	<b>5</b>
hausgemacht	<b>50cl</b>	<b>7</b>
<b>Zitronen Limonade</b>	<b>30cl</b>	<b>5</b>
hausgemacht	<b>50cl</b>	<b>7</b>
<b>Paulaner Spezi</b>	<b>33cl</b>	<b>5</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>33cl</b>	<b>5</b>
<b>Coca Cola zero</b>	<b>33cl</b>	<b>5</b>
<b>Orangina</b>	<b>25cl</b>	<b>5</b>
<b>Tonic / Bitter lemon</b>	<b>20cl</b>	<b>5</b>
<b>Sanbitter</b>	<b>10cl</b>	<b>5</b>
<b>Wintiwasser</b>	<b>30cl</b>	<b>2</b>
	<b>100cl</b>	<b>5</b>
<b>Säfte</b>		
<b>Winterthurer Apfelschorle</b>	<b>30cl</b>	<b>5</b>
	<b>50cl</b>	<b>7</b>
<b>Winterthurer Süssmost</b>	<b>30cl</b>	<b>5.5</b>
	<b>50cl</b>	<b>7.5</b>

# Pizzeria Don Camillo

<b>Kaffee</b>		<b>CHF</b>
miró manufactura de café, Zürich		
<b>Espresso</b>		<b>4.5</b>
<b>Doppio</b>		<b>6</b>
<b>Kaffee Crème</b>		<b>5</b>
<b>Caffè Corretto</b>		<b>9.5</b>
<b>Tee</b>		
<b>Assam Bio</b>		<b>5</b>
<b>Verveine Bio</b>		<b>5</b>
<b>Minze Bio</b>		<b>5</b>
<b>Früchtetee Bio</b>		<b>5</b>

Allergene:  
Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Herkunft Fleisch  
Poulet: Schweiz  
Schwein: Schweiz, Italien  
Rind: Schweiz

Backwaren: Schweiz

Herkunft Fisch  
Sardellen: Italien, Mittelmeer / Schwarzes Meer

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.