

CHF

## **Specials.. und alte Klassiker** von heute und morgen

### **Pizza rossa**

klein / normal

#### **Inferno**

**23 / 26**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
Nduja, Zwiebel, Caciocavallo

#### **Tonno**

**20 / 23**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
Thunfisch , Zwiebel, Kapern

### **Pizza bianca**

#### **Spinacone**

**18 / 21**

Mozzarella Fior di Latte, Blattspinat,  
halbgetrocknete Tomate, Mascarpone

#### **Winnie Guan**

**21 / 25**

Mozzarella Fior di Latte, Pecorino,  
Guanciaie, Marronihonig

### **Monatsbier**

#### **Storm & Anchor**

**33cl**

**7.5**

Craft Beer, Winterthur

**Pizza bianca**

klein / normal

**Noci****19 / 22**

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola,  
Baumnuss, Birne

**Pizza rossa****Margherita****15 / 18**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
Basilikum

**Bufala****20 / 23**

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum

**Prosciutto e Funghi****20 / 23**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
Schinken, Steinpilz

**Diavola****19 / 22**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
scharfer Salami, schwarze Olive

**Chelsea****20 / 23**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
Cicorino rosso, Gorgonzola, Zwiebel

**Pizza rossa**

klein / normal

**Mama Roma** 24 / 27

Tomate, Mozzarella Fior di Latte  
Guanciale, Pecorino, Zwiebel, Datteltomate

**Rucola** 18 / 21

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Rucola,  
Datteltomate, Parmesan

**Sisi (vegan)** 22 / 25

Tomate, Steinpilz, Artischocke,  
Datteltomate, Rucola

**Napoli rossa** 19 / 22

Tomate, Sardelle, Kaper,  
Olive, Oregano

**Ortolana** 24 / 27

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Zucchetti,  
Aubergine, Peperoni, Spinatsalat,  
Parmesan

**Calzone Flint** 25 / 28

Parmaschinken, halbgetrocknete Tomate,  
Burrata, Rotwein- oder Balsamicoreduktion

Die Karte kann Pizzen ohne Käse enthalten,  
diese und andere Zutaten können selbstverständlich  
gerne dazu oder abbestellt werden.

Jede Pizza auf Vorbestellung am Vortag  
erhältlich mit Dinkelteig (+CHF 3) oder  
glutenfrei (+CHF 5).

CHF

## Salat

**grüner Salat in der Schale** 7.5  
für 1 Pers.

**grüner Salat aus der Schüssel** 14  
für 2 Pers.

jede weitere Person 6.5

**gemischter saisonaler Salat in der Schale** 9  
für 1 Pers.

**gemischter saisonaler Salat aus der Schüssel** 17  
für 2 Pers.

jede weitere Person 8

## Déssert

**Tages Déssert** 5  
Das Personal gibt gerne Auskunft

CHF

## Schaumwein

<b>Felix Kir Royal</b>		<b>9.5</b>
<b>Toso Prosecco, 2015</b>	<b>10cl</b>	<b>7</b>
Veneto, IT	<b>75cl</b>	<b>46</b>
frisch, fruchtig, erinnert an weisse Pfirsiche und grüne Äpfel		

## Weisswein

<b>Liter Weisser, 2017</b>	<b>10cl</b>	<b>6</b>
Riesling, Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau	<b>100cl</b>	<b>39</b>
Weinreich, Rheinhessen, D knackige Säure, schlanker Körper, Fruchtaromen von grünem Apfel und Zitrus		
<b>Sicilia Bianco, 2017</b>	<b>10cl</b>	<b>7</b>
Sociéta Agricola HORUS	<b>75cl</b>	<b>46</b>
Insolia, Grillo, Moscato Sizilien, IT floral, exotische Früchte, milde Säure, leicht salzig und mineralisch		
<b>Herbst Müller-Thurgau, 2017</b>	<b>10cl</b>	<b>7.5</b>
Müller-Thurgau	<b>75cl</b>	<b>49</b>
Herbst Wein, Truttikon, CH leicht, überraschende Mineralität, fruchtig, knackig, fast salziger Abgang		

**Weisswein**

<b>Vermentino Colli di Luni, 2016</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>“Pianacce” DOC</b>	<b>75cl</b>	<b>52</b>
Azienda Agricola Giacomelli		
Ligurien, IT		
verführerisch fruchtig und blumig, frische Wiesenblumen, Noten von Zitrusfrüchten, kräftig im Abgang		
<b>Pinot Grigio, 2017</b>	<b>75cl</b>	<b>36</b>
<b>«Savardo» Breganze DOC</b>		
Veneto, IT		
Cantina Beato Bartolomeo		
milde Säure, Akazienblüten, reife exotische Früchte, Brotkruste		
<b>Roero Arneis DOCG, 2018</b>	<b>75cl</b>	<b>39</b>
Azienda Agricola Careglio		
Piemont, IT		
ausgewogen, verspielt, Akazienblüten und Ginster		
<b>Weissherbst Truttikon, 2017</b>	<b>75cl</b>	<b>49</b>
Pinot Noir, Federweisser		
Herbst Wein, Truttikon, CH		
belebende Säure und feine Pinot-Noir Frucht rote Beeren, Kirschen, fruchtiger knackiger Sommerwein		

**Rosé**

<b>Löchliwy Rosé, 2017</b>	<b>10cl</b>	<b>7</b>
<b>Blauburgunder</b>	<b>75cl</b>	<b>44</b>
Hinterhueb, Neftenbach		
fruchtig mit zartem Schmelz		

**Rotwein**

<b>El Tiempo que nos une, 2017</b>	<b>10cl</b>	<b>6</b>
Monastrell DOP	<b>75cl</b>	<b>39</b>
Bodega Cerron, Jumilla, ESP		
leicht fruchtig, Hauch von dunkler Schokolade und Tabak		
<b>Löchliwy, 2015</b>	<b>10cl</b>	<b>7</b>
Blauburgunder	<b>50cl</b>	<b>29</b>
Hinterhueb, Neftenbach	<b>75cl</b>	<b>44</b>
klassischer leichter Landwein mit langem Abgang		
<b>Barbera D'Asti, 2015</b>	<b>10cl</b>	<b>7</b>
Barbera, Piemont DOCG	<b>75cl</b>	<b>46</b>
Adriano Grasso, Calosso, IT		
reife rote Früchte, blumig mit Gewürz Noten, rund mit seidiger Textur		
<b>Bolgheri, 2016</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
Cabernet Sauvignon	<b>75cl</b>	<b>52</b>
Merlot, Sangiovese		
Livorno, IT		
rubinrote Farbe, intensiv, vollmundig und harmonisch		
<b>Amarone della Valpolicella 2012</b>	<b>10cl</b>	<b>12</b>
«Piassaron»	<b>75cl</b>	<b>78</b>
Rondinella, Corviva, Molinara		
Agricola Lavarini, Veneto, IT		

**Rotwein**

<b>Dal Campo 2016</b>	<b>50cl</b>	<b>28</b>
<p>Chianti DOCG          Sangiovese, Canaiolo          Toscana, IT          rubinrot, leichte Noten von Kirschen und Veilchen          Anhaltendes Bouquet, sanft, mit guter Struktur und Säure</p>		
<b>Nero d'Avola Vittoria DOC</b>	<b>75cl</b>	<b>45</b>
<p><b>"...Sole e Terra", 2017</b>          Sociéta Agricola HORUS          Sizilien, IT          frisch, fruchtig, Geschmack von Kirschsafft,          mittelschwer, weiche Gerbstoffe</p>		
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b>	<b>75cl</b>	<b>45</b>
<p><b>Selezione "Bussia", 2014</b>          Barale Fratelli, Barolo          Piemont, IT          floral, frische dunkle Kirschen, Lakritze</p>		
<b>Ripa delle More 2015</b>	<b>75cl</b>	<b>68</b>
<p>Sangiovese, Merlot          Cabernet Sauvignon          Castello Vicchiomaggio Toscana, IT          würzig pfeffriger Auftakt, komplexe, breite Struktur          am Gaumen</p>		
<b>Amarone della Valpolicella 2009</b>	<b>75cl</b>	<b>110</b>
<p>«Maximus», Rondinella, Corviva,          Corvinone Veronese          Agricola Lavarini, Veneto, IT</p>		



CHF

## Offen Bier

<b>Appenzeller Quöllfrisch Hell</b>	<b>20cl</b>	<b>3.5</b>
Brauerei Locher, Appenzell	<b>30cl</b>	<b>4.5</b>
	<b>50cl</b>	<b>6.5</b>
<b>Stadtguet Amber</b>	<b>25cl</b>	<b>4</b>
Brauerei Stadtguet, Winterthur	<b>30cl</b>	<b>4.5</b>
	<b>50cl</b>	<b>6.5</b>

## Flaschen Bier

<b>Stadtguet Schwarz</b>	<b>33cl</b>	<b>5.5</b>
Brauerei Stadtguet, Winterthur		
<b>Moretti Premium Lager</b>	<b>33cl</b>	<b>5.5</b>
Birra Moretti, Pollein, IT		
<b>Andechser Weissbier Hell</b>	<b>50cl</b>	<b>7</b>
Klosterbrauerei Andechs, D		
<b>Leermond alkoholfrei</b>	<b>33cl</b>	<b>5.5</b>
Brauerei Locher, Appenzell		

CHF

## Aperitif & Digestif

<b>Gespritzter Weisswein</b>			<b>7.5</b>
<b>Campari Orange</b>			<b>8.5</b>
<b>Giselle Sprizz</b>			<b>11</b>
<b>Gin Tonic</b>			<b>14</b>
<b>Americano</b>			<b>14</b>
<b>Camillo Negroni classic</b>			<b>16</b>
<b>Campari</b>	<b>25°</b>	<b>4cl</b>	<b>7</b>
Mailand, IT			
<b>Ramazotti</b>	<b>30°</b>	<b>4cl</b>	<b>7</b>
Mailand, IT			
<b>Wermut Weiss</b>	<b>16°</b>	<b>4cl</b>	<b>7</b>
Wermut Produktions, Zürich			
<b>Giselle</b>	<b>16°</b>	<b>4cl</b>	<b>8</b>
Belle Giselle SA, Zürich			
<b>Disaronno Amaretto</b>	<b>28°</b>	<b>4cl</b>	<b>7</b>
Saronno, IT			
<b>Draft Brothers</b>	<b>40°</b>	<b>2cl</b>	<b>9</b>
Old Will & Old Plum			
Winterthur			
<b>Grappa diverse</b>		<b>2cl</b>	<b>9</b>
Das Personal gibt gerne Auskunft			

CHF

## Limos

<b>Coba Mineral</b>	<b>33cl</b>	<b>4.5</b>
laut / still	<b>100cl</b>	<b>8.5</b>
<b>Ice Tea</b>	<b>30cl</b>	<b>4.5</b>
hausgemacht	<b>50cl</b>	<b>6</b>
<b>Fritz Kola</b>	<b>33cl</b>	<b>4.5</b>
zuckerfrei		
<b>Rivella</b>	<b>33cl</b>	<b>4.5</b>
rot / blau		
<b>Elmer Citro</b>	<b>33cl</b>	<b>4.5</b>
<b>Orangina</b>	<b>25cl</b>	<b>4.5</b>
<b>Gazosa Mirtillo</b>	<b>35cl</b>	<b>5.5</b>
<b>Chinotto</b>	<b>27cl</b>	<b>4.5</b>
<b>Gents</b>		
Tonic / Lemon / Ginger Ale	<b>20cl</b>	<b>5</b>
<b>San Bitter</b>	<b>10cl</b>	<b>4.5</b>
<b>Zitronen Limonade</b>	<b>30cl</b>	<b>5</b>
hausgemacht	<b>50cl</b>	<b>6.5</b>
<b>Hahnenwasser</b>	<b>50cl</b>	<b>3</b>
(abends)		

## Säfte

<b>Süssmost / Schorle</b>	<b>30cl</b>	<b>4.5</b>
	<b>50cl</b>	<b>6</b>
<b>Zitronenshorle</b>	<b>30cl</b>	<b>5</b>
hausgemacht	<b>50cl</b>	<b>6.5</b>

CHF

## **Kaffee**

miró manufactura de café, Zürich

<b>Espresso</b>	<b>4</b>
<b>Doppio</b>	<b>5.5</b>
<b>Kaffee Crème</b>	<b>4.5</b>
<b>Caffè Corretto</b>	<b>6.5</b>

## **Tee**

<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

Herkunft Fisch

Sardellen: Italien, Mittelmeer / Schwarzes Meer

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.