

L A T I N O B I S T R O T

C R E D O

Das Latino Bistrot steht für Gerichte mit italienischen Wurzeln, die mit asiatischen Nuancen erweitert sind.

Aus besten saisonalen Zutaten entstehen Gerichte voller Seele und Raffinesse.

Ein Neo-Bistro, geschaffen für Genuss, Weinfreude und ehrliche Gastfreundschaft.

Menu del Chef

Unser Küchenchef überrascht Sie gerne mit einem 4 Gänge Menü zum Teilen, zusammengestellt aus unseren spannendsten Gerichten.

Ab 2 Personen, nur für den ganzen Tisch erhältlich.

Preis pro Person CHF 85.-

P R I M I

Gazpacho, Pomodori, cetrioli	16
Gazpacho, Tomaten, Gurke	
Burrata, pomodori, meloni, menta di montagna	21
Burrata, Tomaten, Melonen, Bergminze	
Cuori di lattuga grigliati, uva, fior di latte	23
Gegrillierte Salatherzen, Trauben, Fior di Latte	
Ceviche di orata, frutto della passione, lime e peperoncino	28
Ceviche von der Dorade, Passionsfrucht, Limette, Chilli	
Carpaccio di polpo, ciliegie, cipolle	26
Carpaccio vom Oktopus, Kirschen, Zwiebeln	
Capesante, pomodori, topinambur	28
Jakobsmuscheln, Tomaten, Topinambur	
Vitello Tonnato	28
Vitello Tonnato	
Raviolo della settimana	24/30
Ravioli der Woche	

S E C O N D I

Risotto alla bisque di gamberi + Gamberoni alla griglia	32 + 10
Risotto aus Krustentierbisque + Gegrillten Shrimps	
Gnocchi fatti in casa, finferli, nocciole, spuma di parmigiano Hausgemachte Gnocchi, Pfifferlingen, Haselnuss, Parmesanschaum	30
Tagliatelle vongole Tagliatelle, Venusmuscheln	28
Papardelle, ragù di guancia di manzo Papardelle, Rindsbäckli	31
Carciofi, carote, fagiolini, spuma di limone Artischocken, Karotten, grüne Bohnen, Zitronenschaum	29
Branzino aperto a libro, olive kalamanta, lime Wolfsbarsch, kalamanta Oliven, Limette	33
Tagliata di rib-eye Tagliata vom Rib-Eye	37

C O N T O R N I

Verdure estive	9
Sommergemüse	
Insalatina con dressing al miso e tahina	9
Salat mit Miso-Tahini Dressing	
Patate al forno al rosmarino	9
Ofenkartoffeln mit Rosmarin	
Broccolini grigliati	9
Gegrillte Brokkolini	
Orzo con pomodoro	9
Orzo, Tomate	

D O L C E

Gelato soft all'UBE	11
Softice mit UBE	
Gelato soft della settimana	11
Softice der Woche	
Pavlova, meringa, mascarpone, frutta	11
Pavlova, Merinque, Mascarpone, Früchte	
Frutta di stagione	11
Saisonale Früchte	
Selezione di formaggi svizzeri	14
Auswahl an Schweizer Käse	

B E V A N D E

B I R R A

S'BIER FLÜHGASSE	33c1	5.20%	7.50
APPENZELLER LEERMOND	33c1	0.00%	7.00

B E V A N D E A N A L C O L I C H E

Aqua SIN / CON GAS	50c1		5.00
LIMONATA FATTA IN CASA	30c1		6.00
TÈ FREDDO FATTO IN CASA	30c1		6.00
COCA COLA	33c1		5.50
COCO COLA ZERO	33c1		5.50
TONIC WATER GENTS	20c1		5.00
BITTER LEMON GENTS	20c1		5.00
SAN BITTER	10c1		5.00

B E V A N D E C A L D E

CAFFÈ CREMA	4.50
ESPRESSO	4.50
DOPPIO	5.50
CAPPUCINO	5.00
TÈ	5.00

D I C H I A R A Z I O N E

Wir arbeiten mit ausgesuchten Partnern zusammen, die uns mit den besten Zutaten beliefern:

Fisch& Meeresfrüchte von Bianchi

Wolfsbarsch (GR)

Miesmuscheln (NL)

Jakobsmuscheln (Nordpazifik)

Pulpo (MA)

Shrimps (VT)

Fleisch von Reif Metzgerei

Kalbfleisch (CH)

Rindsbäggli (CH)

Mistkratzerli (CH)

Brot von Jung Bäckerei, Zürich

Früchte & Gemüse von Keller, Zürich

Wein von Vinothek Brancaia, Zürich

Unsere Mitarbeitenden geben Euch gerne Auskunft zu Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt.

