

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

Barbabietola rossa, mela, formaggio di capra, aceto balsamico invecchiato Rote Beete, Apfel, Ziegenkäse, gereifter Balsamico	23
Sashimi di tonno, senape, salsa di uva fermentata, cavolfiore sottaceto Thunfisch Sashimi Style, Senf, fermentierte Traubensauce, eingelegter Blumenkohl	26
Tartara di manzo tagliata al coltello, schiuma di uova, gochuchang Handgeschnittenes Rinds Tatar, Eischaum, Gochuchang	26
Insalata verde, condimento della casa Grüner Salat, Hausdressing	15
Rana pescadora, cavolo rosso, senape ai fichi Seeteufel, Rotkohl, Feigensenf	26
Porri grigliati, sedano, salsa all'arancia Gegrillter Lauch, Sellerie, Orangendressing	24
Cannelloni al ragù, salsa al parmigiano, Tartufo Cannelloni al Ragù, Parmesan Schaum, Trüffel	25
Ravioli della settimana Ravioli der Woche	24/30

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, Porcini, Tartufo	30
Hausgemachte Gnocchi, Steinpilzen, Parmesan	
Tagliatelle vongole	31
Tagliatelle, Venusmuscheln	
Tagliolini Carbonara	29
Tagliolini Carbonara	
Zucca grigliata, ceci tostati, cavolo riccio, porcini	26
Gegrillter Kürbis, geröstete Kichererbsen, Grünkohl, Steinpilz	
Costine, scalogni arrostiti, nocciole, salsa di arrosto	35
Short Ribs, geröstete Eschalotten, Haselnuss, Bratensauce	
Trota salmonata di Brüggli, cetriolo, mela, cavolo rapa, salsa beurre blanc	34
Lachsforelle von Brüggli, Gurke, Apfel, Kohlrabi, Beurre Blanc	
Tagliata di rib-eye	37
Tagliata vom Rib-Eye	

C O N T O R N I

Cavoletti di Bruxelles, sedano, nocciole, lardo Rosenkohl, Sellerie, Haselnuss, Lardo	9
Insalatina con dressing al miso e tahina Salat mit Miso-Tahini Dressing	9
Purè di patate, parmigiano Kartoffelstock, Parmesan	9
Broccolini grigliati, salsa piccante Gegrillte Brokkolini, Chilli Sauce	9
Cavolo riccio grigliato, spuma al limone Gegrillter Grünkohl, Zitronenespuma	9

D O L C E

Gelato soft all'UBE	11
Softice mit UBE	
Gelato soft della settimana	11
Softice der Woche	
Strudel di mele, ganache alla cannella	11
Apfelstrudel, Zimt Ganache	
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

C O C K T A I L S

Latino Spritz			15.00
Negroni			15.00
Negroni Sbagliato			15.00
Campari Soda			13.00
Montenegro Fizz			13.00
Vermouth Tonic			13.00
Gin Brumble			15.00
Basil Smash			15.00
Moscow Mule			15.00
Paloma			15.00
Espresso Martini			15.00
Latino Spritz		0.0%	10.00
NOgroni Spagliato		0.0%	10.00

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
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)

Thunfisch (PHL)

Miesmuscheln (NL)

Jakobsmuscheln (Nordpazifik)

Shrimps (VT)

Fleisch von Reif Metzgerei

Kalbfleisch (CH)

Rindfleisch (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.