



HOTEL ST. GOTTHARD

ZÜRICH - SWITZERLAND


MANZONI
ITALIAN STYLE EXPERIENCE

La Piazzetta

Bar & Pizzeria - Speisekarte

Die Manzoni Bar ist eine «Italian style experience» und Espresso Bar. Alles, was wir anbieten, ob Essen oder Trinken, ist mit Italien und der italienischen Lebenskultur verbunden. Ob eine Kaffeepause am Morgen, ein leichter Lunch oder ein After Work Apéro – genießen Sie pure Italianità.

Pranzo veloce * *Mittags-Angebot*

Menü 1

22.-

Insalata mista * *Gemischter Salat*

Paccheri alla Bolognese con panna * *Paccheri mit Bolognesesauce und Sahne*

Menü 2

24.-

Insalata mista * *Gemischter Salat*

Pizza con prosciutto cotto e rucola * *Pizza mit gekochtem Schinken und Rucola*

Menü 3

32.-

Polpo alla griglia con patate saltate, olive, capperi, pomodorini
Tintenfisch vom Grill mit Salzkartoffeln, Oliven, Kapern, Cherry-Tomaten

Panna Cotta ai frutti di bosco * *Panna Cotta mit Waldbeeren*

Antipasti & Insalate * Vorspeisen & Salate

Insalata verde
Grüner Salat

12.-

Insalata mista
Gemischter Salat

14.-

Insalata di rucola con Parmigiano
Rucola-Salat mit Parmesan

14.-

Insalata Caprese con mozzarella di bufala
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

21.-

Prosciutto "San Daniele 21 mesi" con mozzarella di bufala
Rohschinken "San Daniele 21 Monate" mit Büffelmozzarella

29.-



Specialità di pasta * *Pasta-Spezialitäten*

Penne all'arrabiata

Penne mit scharfer Tomaten-Sauce

21.-

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara mit Ei und Sahne

25.-

Paccheri alla Bolognese

Paccheri mit Bolognese-Sauce

25.-

Rigatoni con fave e speck

Rigatoni mit Ackerbohnen und Speck

21.-

Tortelloni ricotta e spinaci con burro e salvia

Tortelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung mit Butter und Salbei

29.-

Risotto con funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

32.-



I classici * *Die Klassiker*

Filetto di Branzino con risotto al limone 36.-
Wolfsbarsch-Filet mit Zitronen-Risotto

Polpo alla griglia con patate saltate, olive, capperi, pomodorini 28.-
Tintenfisch vom Grill mit Salzkartoffeln, Oliven, Kapern, Cherry-Tomaten

Gotthard-Hamburger con pomodoro, insalata, cipolle, Cheddar 16.-
e baby patate saltate
*Gotthard-Burger mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Cheddar
und kleine Salzkartoffeln*

Tagliata di manzo 36.-
con bouquet di rucola e Parmigiano
*Rind-Tagliata
mit Rucola-Bouquet und Parmesan*



Specialità di pizze * *Pizza-Spezialitäten*

Pizza Margherita – La Classica
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

20.-

Pizza Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken

24.-

Pizza Capricciosa
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken

26.-



Pizza Calabrese <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami</i>	24.-
Pizza Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Sardellen</i>	24.-
Pizza ai formaggi (Gorgonzola, Parmigiano, Mozzarella) <i>verschiedene Käsesorte (Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella)</i>	26.-
Pizza Parmigiana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Parmesan,</i>	26.-
Pizza Speck & Rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Rucola-Pesto</i>	24.-
Pizza Vegetariana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Peperoni, Pilzen</i>	26.-
Pizza Tonno & Cipolle <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	22.-

Pizza Funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen</i>	22.-
Pizza Bufalina (weiss) <i>Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan</i>	26.-
Calzone <i>Pizzateig mit Schinken und Pilzen gefüllt, Tomatensauce, Mozzarella</i>	24.-
Pizza Gourmet al Tartufo (weiss) <i>Mozzarella, Trüffel</i>	29.-
Pizza Manzoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und "San Daniele" Rohschinken</i>	31.-
Focaccia (weiss)	12.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
 Deklaration: Mozzarella (CH), Eier (CH), Tomaten (IT-Bio), Rindfleisch (CH), Salami (CH), *möglicherweise Tiefkühlprodukt. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer 7.7% und in CHF

I nostri dessert * *Unsere Desserts*

Tortino al cioccolato fatto in casa col cuore morbido
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 12.-

Panna Cotta con frutti di bosco
Panna Cotta mit Waldbeeren 11.-

Coppa Gelato
Strawberry, Passion fruit, Mango 13.50



Colazione * *Frühstück*

Colazione St. Gotthard 14.50
Kaffee Ihrer Wahl, Orangensaft, Croissant, Butter, Marmelade
Coffee at your choice, orange juice, croissant, butter, marmalade

Colazione Continental 19.-
Kaffee Ihrer Wahl, Orangensaft, Croissant, Butter, Marmelade, Fruchtsalat
Coffee at your choice, orange juice, croissant, butter, marmalade, fruits salad

Croissant 2.50

Caffetteria * Kaffee-Spezialitäten

Kaffee Crème			5.50
Espresso, Ristretto			5.50
Espresso Doppio			6.50
Caffeellatte * <i>Milchkaffee</i>			6.50
Cappuccino			6.50
Marocchino			6.50
Latte Macchiato			6.50
Ciocolata calda o fredda			6.50
<i>Schokolade warm oder kalt</i>			
Tee Ronnefeldt			5.50
<i>Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Pfefferminze, Verveine, Früchtetee, Grüntee</i>			
più Baileys	4cl	17%	13.-
più Amaretto	4cl	28%	13.-
più Grappa	4cl	43%	13.-

Bevande * Softdrinks

San Pellegrino, Evian	50cl	6.80
Coca Cola, light, zero	33cl	6.80
Rivella rot, blau	33cl	6.80
Fanta, Sprite, FuseTea	33cl	6.80
Ramseier Apfelschorle	33cl	6.80
Red Bull	25cl	7.80
Chinotto, Crodino	20cl	7.80
San Bitter	10cl	7.80
Schweppes Bitter Lemon	20cl	6.80
Schweppes Tonic, Ginger Ale	20cl	6.80
Thomas Henry Ginger Beer	20cl	6.80

Succhi di frutta * Fruchtsäfte

Michel Orangesaft	20cl	6.80
Michel Tomatensaft	20cl	6.80
Frischer Orangesaft	30cl	8.90

Birre * *Bier*

Feldschlösschen

Hopfenperle 5.2% 30cl 7.80

alla Spina * *vom Fass* 50cl 9.50

Panache 5.2 30cl 7.80

alla Spina * *vom Fass* 50cl 9.50

Birra Moretti 5.5% 33cl 7.80

Feldschlösschen alkoholfrei 33cl 7.80

Weizen Schneiderweisse 5.2% 50cl 10.50

Spumante & Champagne * *Schaumweine*

Champagne Perrier-Jouët

Grand Brut Réserv

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

10cl 19.- 75cl 120.-

Prosecco Borgo Molino

Extra Dry

Glera

10cl 12.- 75cl 67.-

Spumante Ferrari Maximum

Blanc de Blancs Brut

10cl 15.- 75cl 84.-

Spumante Ferrari Maximum

Rosé Brut

10cl 16.- 75cl 89.-

Vino Bianco * Weisswein

“La Cala”

Sella & Mosca, Vermentino, Sardegna, Italia

10cl 7.50 75cl 49.50

“Akkurat Weiss” 2019

Staatskellerei Zürich, Riesling-Sylvaner, Muscat, Schweiz

10cl 9.50 75cl 65.-

Vino Rosso * Rotwein

“Nipposano Riserva” 2017

Frescobaldi, Chianti Rufina, Toscana, Italia

10cl 12.- 75cl 72.-

“Tanca Farra” 2016

Sella & Mosca, Montepulciano, Sardegna, Italia

10cl 8.50 75cl 58.-

“Akkurat Rot” 2018

Staatskellerei Zürich, Pinot Noir, Schweiz

10cl 9.50 75cl 65.-

Cocktails

Hugo	16.50
<i>Prosecco, Holunderblüthen-Syrup, Mineral</i>	
Aperol Spritz	16.50
<i>Prosecco, Aperol, Mineral</i>	
Americano	16.90
<i>Campari, Martini Rosso</i>	
Negroni	16.90
<i>Gin, Campari, Martini Rossi</i>	
Martini Fiero	16.90
<i>Martini Fiero, Prosecco, Soda</i>	
Marito	16.90
<i>Marito, Prosecco, Soda</i>	
Caipirinha	16.90
<i>Cachaca, Lima, Brown sugar</i>	
Cuba Libre	16.50
<i>Brown sugar, Lime, Coca Cola</i>	
Mojito	16.90
<i>Rum, Lime, Brown sugar, Peppermint, Soda</i>	
Piña Colada	16.90
<i>White Rum, Pineapple juice, Coconut cream</i>	
Coconut Kiss (alkoholfrei)	13.90
<i>Coconut cream, cream, pineapple juice</i>	

Liquori * Spirituosen

Martini Bianco, Rosso	15%	4cl	10.50
Campari	23%	4cl	10.50
Ramazotti	30%	4cl	9.90
Appenzeller	29%	4cl	11.-
Limoncello	30%	4cl	8.50
Sambuca Molinari	40%	4cl	12.-
Grappa Moscato	41%	2cl	15.-
Grappa Tignanello	42%	2cl	18.-
Cognac Rémy Martin <small>VSOP</small>	40%	2cl	16.-
Gin Bombay Sapphire	40%	4cl	13.-
Gin Hendrick's	41.4%	4cl	16.-
Vodka Absolut	40%	4cl	12.-
Russian Standard Vodka	40%	4cl	14.-
José Cuervo Silver Tequila	38%	4cl	13.-
José Cuervo Tequila	38%	4cl	13.-
Bacardi Rum Weiss	37.5%	4cl	13.50
Havana 3 Años Rum	40%	4cl	14.-

Whiskey

Ballantine's	40%	4cl	15.-
Canadian Club	40%	4cl	16.-
Chivas Regal	40%	4cl	19.-
Jack Daniel's	40%	4cl	16.50
Talisker	45.8%	4cl	18.-