



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

24.-

Insalata mista * *Gemischter Salat*

Rigatoni alla Bolognese * *Rigatoni mit Bolognesesauce*

Menü 2

26.-

Insalata mista * *Gemischter Salat*

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

Menü 3

45.-

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*

Snack

Aperitivo Croccante

con bruschetta, pomodoro, mozzarella, olive e chips

Crispy Apéro

mit Bruschetta, Tomaten, Mozzarella, oliven und Chips

19.-



Zuppe, Antipasti & Insalate * *Suppe, Vorspeisen & Salate*

Zuppe del giorno
Tagessuppe

15.-

Insalata mista
Gemischter Salat

14.-

Insalata di rucola con Parmigiano
Rucola-Salat mit Parmesan

18.-

Insalata Caprese con mozzarella di bufala
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

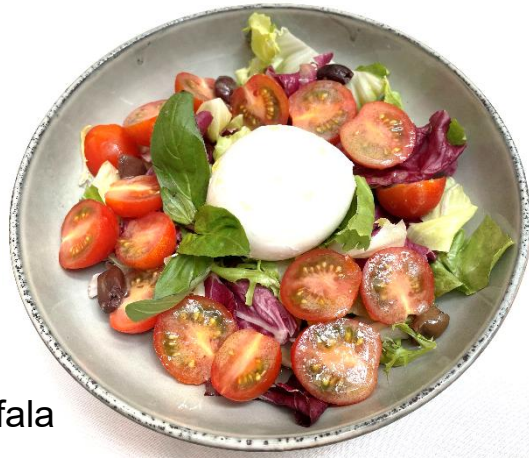
23.-

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

29.-

Caesar Salad
con pollo grigliato, speck, crostini, Parmigiano, Salsa Caesar
mit grillierter Pouletbrust, Speck, Croutons, Parmesan, Sauce Caesar

28.-



Specialità di pasta * *Pasta-Spezialitäten*

Penne all'arrabiata

Penne mit scharfer Tomaten-Sauce

23.-

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara mit Ei und Sahne

25.-

Rigatoni alla Bolognese

Rigatoni mit Bolognese-Sauce

26.-

Risotto con funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

34.-



I classici * *Die Klassiker*

Filetto di Branzino con risotto al limone 42.-
Wolfsbarsch-Filet mit Zitronen-Risotto

Polpo alla griglia con patate saltate, olive, capperi, pomodorini 39.-
Tintenfisch vom Grill mit Salzkartoffeln, Oliven, Kapern, Cherry-Tomaten

Gotthard-Hamburger 24.-
con pomodoro, insalata, cipolle, Cheddar e patatine
*Gotthard-Burger im Focaccia-Brot
mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Cheddar und Pommes Frites*

Filetto di manzo 42.-
con verdura di stagione e salsa al Tartufo
*Rindsfilet
mit Saisongemüse und Trüffelsauce*



Specialità di pizze * *Pizza-Spezialitäten*

Pizza Margherita – La Classica
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

22.-

Pizza Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken

25.-

Pizza Capricciosa
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken

26.-



Pizza Calabrese <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami</i>	25.-
Pizza Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Sardellen</i>	25.-
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>	25.-
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>	24.-
Pizza Bufalina (weiss) <i>Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan</i>	26.-
Calzone <i>Pizzateig mit Schinken und Pilzen gefüllt, Tomatensauce, Mozzarella</i>	26.-
Pizza Manzoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und "San Daniele" Rohschinken</i>	32.-
Focaccia (weiss)	15.-

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 15.-
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Panna Cotta * *Panna Cotta mit Waldbeeren*



Crème Brûlée fatta in casa * *Hausgemachte Crème Brûlée* 13.-
15.-

Gelati * *Glacé* (Caramellita, Stracciatella, Schokolade, Vanille, Erdbeere) 4.5
Pro Kulgel

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