

# Menù

## OSTERIA Vineria *"da Biagio"*

*Take Away!*

Öffnungszeiten:

11.00 - 14.00

17.00 - 20.00



Tel.: 044 341 00 76

Lieber Gast

Aufgrund dieser besonderen Lage haben wir uns dazu entschlossen, einen Teil unserer Menükarte als Take-away anzubieten. Die Preise wurden dementsprechend angepasst (10% auf Gerichte und 20% auf Weine).

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

*Buon Appetito !*  
*Guten Appetit !*



# Paste

	1/2 Portion CHF	1 Portion CHF
<b>Tagliatelle al salmone</b> mit Lachs und Cherrytomaten an einer Rahmsauce	20.30	24.80
<b>Cannelloni con ricotta di bufala e spinaci</b> mit Büffelricotta und Spinat		22.10
<b>Lasagne al forno</b> mit Hackfleisch und Tomatensauce		21.60
<b>Tortelloni di ricotta e spinaci del padrone</b> an einer Tomatensauce mit Schinken, Rahm und Steinpilze	20.30	24.80
<b>Spaghetti con aglio, olio e peperoncino</b> mit Knoblauch, Öl und Peperoncino	14.00	18.50
<b>Spaghetti alla carbonara</b> mit Speck, Rahm und Ei	16.70	21.20
<b>Penne all' arrabbiata</b> an einer scharfen Tomatensauce	14.40	18.90
<b>Penne all' ortolana</b> mit Cherrytomaten, Auberginen, Zucchini und Basilikum	16.70	21.20

# Pizze

CHF

## Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

15.80

## Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

18.50

## Siciliana

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Ei, Oregano

18.90

## Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Oregano

18.50

## Funghi

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano

18.50

## Diavoletto

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oregano

20.30

## Calzone Caruso

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Ei, Oregano

20.30

## Limmatberg "da Biagio"

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesansplitter, Parmaschinken

23.90

# Weine

	ml	CHF
<b>Daniel`s Cuvée Noir</b>	750	43.20
Weingut Daniel & Zarina Wegmann • Zürich-Höngg Assemblage Höngg • AOC Zürich		
Cabernet Sauvignon und Merlot plaziert man nicht direkt in die Stadt Zürich. Dieser wuchtige Wein besteht aus den Erwähnten, sowie Gamaret und Pinot Noir. Ein Meisterwerk mit intensiver Frucht, harmonisch eingebunden Tanninen und langem Abgang. Ideal zu geniessen bei 18°C. Begleitet gerne rotes Fleisch kräftige Saucen und vieles Mehr.		
<b>Il Raddomante Montepulciano d'Abruzzo</b>	1500	100.00
Feudi Bizantini • Crecchio Abruzzen Montepulciano d' Abruzzo DOP	750	43.20
Rubin Rot mit Reflexen. Kräftiges Kirschenaroma mit Noten von getrockneten Blumen und Anis. Im Gaumen elegant, samtig, fruchtig, opulent und gut ausgewogen mit langem Abgang. Wucht und Struktur. Ein charakterstarker Wein, der in jedem Alter ein Genuss ist. Er ist auch ein eleganter Wein, zu dem man nicht essen muss, ideal bei 14°C - 16°C. Begleitet gerne schöne Momente, Gerichte mit kräftigen Aromen.		
<b>Valpolicella Superiore Ripasso Selezione di Famiglia</b>	1500	88.00
Vinicola Tinazzi • Lazise Verona Corvina, Rondinella, Molinara • San Pietro in Cariano • DOC Valpolicella Superiore	750	44.80
Östlich vom Gardasee in der Heimat des Amarone wachsen diese Trauben. Tiefes Rot mit Reflexen. Duftet nach reifen Früchten mit leichter Ledernote. Angenehmer Auftakt, satt, dicht, kraftvoll, feine Tannine und lang im Abgang. Der Ripasso aus Valpolicella, ideal bei 18°C - 20°C. Begleitet gerne liebevolle Momente auch mit kräftigen Aromen.		

# Fleisch- & Fischdeklaration

## Rindsfleisch

Schweiz  
Brasilien, (NH)  
Australien, (H), (NH)

## Kalbsfleisch

Schweiz

## Schweinefleisch

Schweiz

## Hinterschinken

Schweiz

## Rohschinken

Italien

## Speck

Schweiz

## Salami

Italien

## Geflügel

Schweiz

## Tintenfisch

Marokko (W)

## Lachs

Norwegen (Z)

## Riesencrevetten

Vietnam (W)

## Seezungen

Niederlande (W)

Frankreich (W)

## Seezungenfilets

Gambia (W)

## Andere

Auf Anfrage!

(H) Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

(NH) Kann mit nichthormonellen, wie Antibiotika, Leistungsförderern erzeugt worden sein.

(Z) Zucht

(W) Wildfang