ENOTECA RIVIERA

IL GIORNALE DELLA CUCINA POVERA CONTEMPORANEA

LA CUCINA È MEMORIA. È FUTURO.

L'INGREDIENTE INVISIBILE

Die unsichtbare Zutat

Als Halb-Süditaliener und Halb-Norditaliener trage ich die besten Seiten beider kulinarischen Welten in mir: die frische Leichtigkeit des Südens und die kräftige Würze des Nordens. Dazu kommt meine Freude daran, Traditionen aufzumischen – Altbewährtes neu zu interpretieren, kreativ anzurichten und dabei authentisch zu bleiben.

Ein paar Dinge sind unantastbar: Risotto und Pasta müssen al dente sein. Keine Carbonara mit Sahne, keine Caprese im Winter, kein Cappuccino nach 11 Uhr und Pasta niemals als Beilage.

PAROLA DI LUCA

Unser Ziel ist die persönliche Interpretation der italienischen Küche, besonders der cucina povera – alles in chiave contemporanea, mit Spitzenprodukten und möglichst Zero Waste.

LUCA MESSINA
PASSIONE & AMORE… DAL 1976

«L'ingrediente più importante è la cultura!»

Für mich muss ein italienisches Restaurant außerhalb Italiens sein Heimatland authentisch vertreten. Spielerische Freiheit gehört dazu – aber sie braucht Kultur, Erinnerung und Respekt vor dem Produkt.

EDITORIALE

Perché lo facciamo

Aber spielerische Freiheit gehört dazu: So findet sich in meiner Kastaniensuppe auch mal ein Knödel aus Johannisbrotmehl mit Speck und ein Ossobuco verwandelt sich manchmal in ein Risotto, das die toskanische Küche neu interpretiert.

Ein Besuch bei uns fühlt sich an wie ein Ausflug ins italienische Konsulat in Zürich – echtes italienisches Territorium!

BUON DIVERTIMENTO!

ENOTECA RIVIERA

IL GIORNALE DELLA CUCINA POVERA CONTEMPORANEA

SPIZZICHIAMO — ZUM ANREGEN

PER COMINCIARE, A CONDIVIDERE.

IDEALI DA CONDIVIDERE

SCARPETTA DI NONNA MODERNA • SIGNATURE 18

Il gesto più italiano che esista: raccogliere l'ultimo sugo con il pane. La nostra versione racconta la cucina di Nonna Pina, con focaccia croccante.

Den letzten Tropfen Tomatensauce mit Brot aufnehmen. Erinnerung an Nonna Pina, modern interpretiert.

Focaccia zusätzlich 6

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 24

Con burro d'alpeggio aromatizzato al limone e prezzemolo, servito con pane tostato.

Cantabrische Sardellen mit Alpenbutter, Zitrone und Petersilie auf geröstetem Brot. Eine Erinnerung an Ferien am Meer.

DA CONDIVIDERE

Per il tavolo

AFFETTATO MISTO • PER 2 PERSONE 39

Eine Auswahl feinster Wurstwaren und Käse – wie bei Nonno Carlo am Sonntag zur «colazione» um fünf Uhr, bevor wir aufs Boot gingen, um Fische zu fangen.

SU RICHIESTA • AUF WUNSCH 7

Pane artigianale & olio extravergine d'oliva monocultivar.

Hausgemachtes Brot & natives Olivenöl extra (Monokultivar).

LE COSE MIGLIORI DELLA VITA VANNO CONDIVISE.

E anche il pane con l'olio.

« LA SEMPLICITÀ È LA MASSIMA SOFISTICAZIONE. »

ENOTECA RIVIERA

IL GIORNALE DELLA CUCINA POVERA CONTEMPORANEA

INCOMINCIAMO — ANFANG DER REISE

SAPORI FAMILIARI • RILETTI CON LIBERTÀ

CARBOUOVO • SIGNATURE 19

«La carbonara cambia forma, non anima.»

Zürcher Oberländer Freiland-Ei alla Carbonara – ein neues Kapitel einer alten Geschichte.

Die Carbonara ist eine Erinnerung, die wir alle kennen. Ich wollte sie anders erzählen: ohne Pasta, dafür mit dem Ei als Hauptdarsteller. Die Zutaten erinnern an das Original, nur die Form verändert sich. Denn Tradition zu respektieren bedeutet nicht, sie immer gleich zu wiederholen.

Vegi ohne Guanciale möglich.

VITELLO TONNATO, MA CRUDO! 28 / 56

Battuta di vitello alla piemontese, spuma di tonno, capperi.

Piemonteser Kalbs-Tatar, Thunfischschaum und Kapern. Eine Hommage an das Piemont, im Dialekt, aber mit neuen Worten.

INSALATA DI FINOCCHIO 18.50

Alla siciliana con arance, olive, cipolle agrodolci e sorbetto al Crodino.

Sizilianischer Fenchelsalat mit Orangen, Oliven, süss-sauren roten Zwiebeln und Crodino-Sorbet. **Vegi**

DAL TACCUINO

Sapori familiari, riletti con libertà.

Familiäre Aromen, frei und neu gedacht – mit Erinnerungen an die Aperitivi in sizilianischen Gärten.

INCOMINCIAMO • IL PRIMO PASSO DEL VIAGGIO.

ENOTECA RIVIERA

IL GIORNALE DELLA CUCINA POVERA CONTEMPORANEA

PER PRIMO — DER ERSTE HÖHEPUNKT

PASTA, RISO & MEMORIA • HALBE PORTIONEN NUR ALS VORSPEISE • VSP / HG

AGNOLOTTI DI VITELLO 36 / 42

Con parmigiano, burro e nocciole.

Handgemachte Agnolotti mit Kalbfleisch, Parmesan, Butter und gerösteten Haselnüssen. Ein Klassiker der Festtage.

PASTA ALLA MARINARA «LA NOSTRA» 38 / 44

Pasta di Gragnano, triglia, crostacei, & ostrica .

Del mare non si butta niente. Köpfe, Gräten, Schalen und Abschnitte sind für uns der Anfang. Meerbarbe, Auster und Kräuter vollenden unsere Interpretation eines Klassikers.

RISOTTO ALLA ZUCCA 34 / 38

Con gorgonzola e trota affumicata in casa.

Vegi ohne Forelle möglich

Es gibt Aromen, die nach Zuhause schmecken. Die Süsse des Kürbisses, der Charakter des Gorgonzolas und der Forelle. Jene Wärme, die nur ein Risotto schenken kann.

LASAGNA RIPASSATA… DELLE 3 DI NOTTE · SIGNATURE 28 / 38

«Chi è cresciuto in Italia la conosce già.»

In der Pfanne goldbraun und knusprig.
Ein Ritual unserer cucina povera, geboren in italienischen Haushalten: der Geschmack von drei Uhr morgens.

PASTA, RISO & MEMORIA.

ENOTECA RIVIERA

IL GIORNALE DELLA CUCINA POVERA CONTEMPORANEA

COME SECONDO — HERZ UND GAUMEN

UN CLASSICO NON STA FERMO.

Ein Klassiker darf sich verändern, solange seine Seele erhalten bleibt.

IL FUOCO

COLLO D'AGNELLO ALLA BRACE • SIGNATURE 52

Con melanzana bruciata, cioccolato e menta; salsa allo joghurt e zafferano con pistacchio.

Über Holzkohle grillierter **Lammhals** (CH), verbrannte Aubergine, Schokolade, Pfefferminze, Joghurt-Safran-Sauce und Pistazien. Ferragosto!

CONTORNI SUPPLEMENTARI 8.50

Patate arrosto, verdure del giorno, risotto, insalatina mista.

IL LAGO & VENEZIA

LUCIOPERCA 44

Con ragù di funghi, patata e burro bianco al limone bruciato.

Zanderfilet auf Pilzragout mit Kartoffel und Beurre blanc von gebrannter Zitrone.

Als Kind mit meinem Grossvater im Wald auf Pilzsuche. Vielleicht habe ich dort gelernt, die Jahreszeiten zu lieben.

SPALLA DI MAIALE ALLA VENEZIANA 48

Con bietole e prugne.

Schweineschulter (CH) nach venezianischer Art mit Regenbogen-Mangold und Pflaumen.

IL GRANDE CLASSICO

OSSOBUCO «SBAGLIATO» 2028 • SIGNATURE 55

Alla milanese con risotto allo zafferano.

«**Falscher» Rinds-Ossobuco** (CH) nach Mailänder Art mit cremigem Safranrisotto. Ohne Knochen, aber mit der Seele der Tradition.

TRADIZIONE, AMORE, FUTURO.

PREZZI INKL. 8,1 % MWST

Prezzi IVA inclusa.

ENOTECA RIVIERA
IL GIORNALE DELLA CUCINA POVERA CONTEMPORANEA

INTOLLERANZE · HERKUNFT

INTOLLERANZEN

Detaillierte Informationen über Allergene gibt Ihnen gerne unser Personal.

VITELLO TONNATO – Laktose, Fisch, Haselnuss, Eier

FENCHELSALAT – Zwiebel, Orange

SCARPETTA – Gluten, Laktose

CARBOUOVO – Laktose, Eier

AGNOLOTTI – Gluten, Laktose, Schalenfrüchte, Eier

PASTA MARINARA – Gluten, Weich- und Krustentiere, Fisch

RISOTTO – Laktose, Fisch, Fischrogen

LASAGNE – Gluten, Laktose, Eier

OSSOBUCO – Laktose, Knoblauch

LAMMHALS – Laktose, Krebstiere, Schalenfrüchte

SPALLA DI MAIALE – Zwiebel, Laktose, Pflaumen

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Abweichungen vorbehalten – Auskunft durch das Personal.

RIND: SCHWEIZ / AUS

KALB: SCHWEIZ

SCHWEIN: SCHWEIZ

GEFLÜGEL: SCHWEIZ / FRANKREICH

FISCH: ITALIEN / SPANIEN / GRIECHENLAND

KRUSTENTIERE: ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH

GEMÜSE ETC.: SCHWEIZ / ITALIEN / SPANIEN

MILCHPRODUKTE: SCHWEIZ / ITALIEN / FRANKREICH / ENGLAND

BROT: SCHWEIZ / ITALIEN

TRASPARENZA

Produkt, Herkunft und Handwerk gehören für uns zusammen.

ENOTECA RIVIERA
IL GIORNALE DELLA CUCINA POVERA CONTEMPORANEA

UNSERE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

DIE MENSCHEN HINTER UNSEREN PRODUKTEN

Hartweizenpasta wie Linguine etc. beziehen wir ausschließlich von Pastamanufakturen, die noch traditionell arbeiten.
Geliefert werden diese sowie unsere Weine durch FR Selection in Wollerau (Francesco Riccio).

Olivenöl von Francesco Li Causi aus Sizilien und Carnaroli-Reis von Herrn Motta aus der Lombardei sind Eigenimporte von kleinen Produzenten, die wir persönlich kennen und die zu 100% biologisch anbauen.

DIREKT. PERSÖNLICH. ECHT.

Wir wollen wissen, wer hinter einem Produkt steht. Deshalb arbeiten wir mit Menschen und Betrieben, die wir kennen und deren Handwerk wir respektieren.

AUS DER REGION

Unsere Kartoffeln & Freilandeier liefert Bruno – Eier Tobler aus Grüningen.

Gemüse & Früchte beziehen wir von Familie Minghella & Sohn aus Wallisellen sowie von Markus Spataro (Agro-Mediterranea) aus Zürich.

Fisch & Krustentiere liefert Bianchi.

Fleisch bringen die Metzgerei Angst aus Zürich und Felder AG aus Seewen (Kanton Schwyz).

Milchprodukte wie Butter, Käse etc. kommen von der Cascharia Sennerei aus Brigels sowie von Jumi.
Alles, was Pilze betrifft, kommt von Augustus aus Zürich.

GRAZIE RAGAZZI!

Dietro ogni piatto ci sono persone, mani e prodotti veri.