



LUCA MESSINA
PASSIONE & AMORE...
DAL 1976

*“l'ingrediente più importante
è la cultura ! “*

l'ingrediente invisibile :

Die unsichtbare Zutat

Als Halb-Südtaliener 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 ein bisschen aufzumischen – Altbewährtes neu zu interpretieren, kreativ anzurichten und dabei immer authentisch zu bleiben.

Ein paar Dinge sind jedoch unantastbar: Risotto muss „al dente“ sein, genau wie die Pasta – darüber lässt sich nicht verhandeln! Für mich muss ein italienisches Restaurant außerhalb Italiens sein Heimatland authentisch vertreten. Das heißt: Bei uns gibt es weder Carbonara mit Sahne noch Caprese im Winter mit faden Tomaten. Latte macchiato oder Cappuccino nach 11 Uhr? Anche no! Und Pasta als Beilage? Laut dem „italienischen Gastrogesetz“ absolut verboten!

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!

Unser Ziel ist es, Ihnen unsere persönliche Interpretation der italienischen Küche, besonders der «cucina povera», zu präsentieren – alles in «chiave contemporanea», also zeitgemäß und frisch. Dafür verarbeiten wir nur Spitzenprodukte, die wir möglichst regional und nachhaltig beziehen, und setzen, wo immer es geht, auf das Zero-Waste-Prinzip.

Ich freue mich darauf, Ihnen meine Liebe zum Kochen, meine Kreativität und die Hingabe, die ich über mehr als dreißig Jahre am Herd entwickelt habe, näherzubringen. All das steckt in meiner Art zu kochen, mit der Absicht, in jedem Gericht die Authentizität und Wärme Italiens spürbar zu machen. Das Ergebnis? Das überlasse ich am liebsten Ihnen – in der Hoffnung, dass es Ihr Herz ebenso berührt wie meines.

Buon divertimento!

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to be 'Luca' or similar, written with a flourish.

spizzichiamo – zum anregen

Ideali da condividere • Ideal zu teilen .

SCARPETTA di nonna moderna -* Signature Dish

18

“Scarpetta” – das Ritual,

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 aufzunehmen.

Unsere Version serviert die Erinnerung an Nonna Pina's Küche mit einem modernen Twist und knuspriger Focaccia. 😊

- Focaccia zusätzlich

5.50

ACCHIUGHE DEL CANTABRICO

con burro d'alpeggio aromatizzato

al limone e prezzemolo servito con pane tostato

22

Die besten Cantabrischen Sardellen, kombiniert mit aromatisierter Alpenbutter (Zitrone & Petersilie), serviert auf knusprigem getoastetem Brot.

Eine Erinnerung an Ferien am Meer.

AFFETTATO MISTO (für 2 Personen)

39

Eine bunte Auswahl an feinsten Wurstwaren und Käsen, perfekt zum Teilen – Das gabs bei Nonno Carlo am Sonntag zur »colazione« um 5 Uhr bevor wir aufs Boot gingen Fische fangen.

su richiesta • auf Wunsch

pane artigianale & olio extravergine d'oliva monocultivar

7

Hausgemachtes Brot & natives Olivenöl extra (Monokultivar)

incominciamo – Anfang der Reise

Sapori familiari, riletti con libertà • Familiäre Aromen frei & neu gedacht.

STRACCIATELLA, PESCHE, ZUCCHINE & VINO ROSSO

28

Crudo, cremoso e aromatico.

Quando le pesche maturano e il basilico riempie l'aria. Stracciatella cremosa, zucchine, pane tostato e un tocco di vino rosso accompagnano l'estate italiana.

Stracciatella, Pfirsiche und Basilikum

Der Duft reifer Pfirsiche, frischer Basilikum, geröstete Brotkrümel & Rotwein

– Erinnerungen an einen italienischen Sommer.

VITELLO TONNATO, ma crudo!

28

Battuta di vitello piemontese, spuma di tonno, capperi

Piemonteser Kalbs-Tatar, Thunfischschaum, Kapern

Als ich im Piemont gearbeitet habe, habe ich gelernt, rohes Fleisch wie einen guten Wein zu behandeln. Dies ist meine Hommage: ein Vitello tonnato, das im Dialekt spricht – aber mit neuen Worten.

La.Mì.Ca.

24

La mia Caprese, non la solita. Pomodoro vivo, latte affumicato, basilico nell'aria.

Come l'amicizia d'infanzia mi accompagna nella vita, il gusto mi accompagna in questo piatto. Un'estate che non se ne va, un ricordo che resta bambino.

Mein Caprese, aber nicht der übliche. Reife Tomaten, geräucherte Milch, Basilikum liegt in der Luft Wie eine Freundschaft aus Kindertagen mich durchs Leben begleitet, begleitet mich dieser Geschmack durch dieses Gericht. Ein Sommer, der bleibt, eine Erinnerung mit dem Herzen eines Kindes.

per primo - der erste Höhepunkt

Traditionelle Gerichte, die Geschichten von Zuhause erzählen.

Halbe Portionen NUR ALS VORSPEISE erhältlich!

VSP / HG

PASTA PISELLI, MARE E MAIALE

Piatto che nasce da ingredienti semplici:

pasta, piselli, seppia e guanciale. Terra e mare nello stesso cucchiaino, come spesso succede nella cucina povera del Sud.

35 / 39

Ein Gericht aus einfachen Zutaten: Pasta, Erbsen, Sepia und Guanciale.

Land und Meer im selben Löffel – so, wie es in der süditalienischen cucina povera oft vorkommt.

GNOCCHI CON CUCCUZZA SICILIANA *vegi*

ricotta salata e olio al fico

34/38

Tre sapori che raccontano la Sicilia più semplice. Quella degli orti di casa, delle estati lunghe e delle ricette nate con quello che c'era a disposizione.

Gnocchi mit Cuccuzza, (sizilianischer Flaschenkürbis) Ricotta salata und Feigenblattöl. Drei einfache Zutaten, die von den sizilianischen Hausgärten erzählen. Ein Gericht, das aus der Einfachheit entsteht und genau darin seine Stärke findet.

RISOTTO, ALLE ORTICHE

34 / 38

con caviale di trota etrota affumicata in casa

Brennnesseln waren früher ein selbstverständlicher Bestandteil der Frühlingsküche. Zusammen mit hausgeräucherter Forelle und Forellenkaviar entsteht ein Gericht, das aus einfachen Zutaten und Erinnerungen gewachsen ist.

LASAGNA RIPASSATA....-* Signature Dish

delle 3 di notte dopo la discoteca,,

28 / 38

“Chi è cresciuto in Italia la conosce già.”

Das ist keine klassische Lasagne. Es ist die Lasagna Ripassata in der Pfanne, goldbraun und knusprig: eine einfache Geste, die in Italien zur Kultur geworden ist. Ein Ritual unserer cucina povera: nicht von Köchen erfunden, sondern in italienischen Haushalten geboren. Der echte Geschmack von drei Uhr morgens.



für echte Italiener”!

come secondo – Herz und Gaumen

Jeder Hauptgang erzählt seine eigene Geschichte:

COLLO D'AGNELLO ALLA BRACE - * Signature Dish

*con melanzana bruciata, cioccolato e menta
salsa allo yoghurt e zafferano con pistacchio*

52

*Über Holzkohle gegrillter Lammhals (CH), mit Pürée von verbrannter Aubergine
Schokolade, Pfefferminze dazu Joghurt-Safran-Sauce & Pistazien.*

Der Duft von Holzkohle und mediterranen Festen mit den Füßen im warmen Sand. Ferragosto!:

TAGLIATA DI TONNO,

con fagiolini alla brace, agro dolce di lamponi olio di figo e pistacchio 48

*Thunfisch-Tagliata mit grillierten grünen Bohnen, Agrodolce von Himbeeren
Feigenöl und Pistazien*

*„Die Glut eines Sommerabends. Bohnen aus dem Garten, sonnenverwöhnte Früchte und das
Meer in der Ferne. Eine einfache Erinnerung, die nach Ferien, Leichtigkeit und Freiheit duftet.“*

SPALLA DI MAIALE ALLA VENEZIANA, * Signature Dish

con bietole e albicocche

48

*Schweineschulter (CH) nach venezianischer Art,
mit Regenbogen-Mangold und Aprikosen
– eine Hommage an die Küche Venedigs.*

SUPREMA DI FARAONA ARROSTO

con peperoni, finferli e rosmarino

46

*Gebratene Perlhuhnbrust aus dem Ofen. Rosmarin in der Luft, sonnengereifte Paprika und
goldene Pfifferlinge. Eine Hommage an die einfache Sommerküche.*

CONTORNI SUPPLEMENTARI / Zusätzliche Beilagen

PATATE ARROSTO, VERDURE DEL GIORNO, RISOTTO, INSALATINA MISTA

8,50

PREZZI S'INTENDONO IVA 8% INCLUSA/PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8,1% MWST

I classici– Die Klassiker

*Zeitlose Gerichte, die Geschichten erzählen
und Erinnerungen wecken.*

per incominciare..... für den Anfang

INSALATA DI FINOCCHIO

18,50

*alla siciliana con arance, olive e cipolle agrodolci
e sorbetto al crodino*

*Sizilianischer Fenchelsalat mit Orangen, Oliven,
süß-sauren roten Zwiebeln. & erfrischendem Crodino-Sorbet
Ein leichter und frischer Start, der an die Aperò's in den Gärten Siziliens erinnert.*

per primo.....die Pasta

AGNOLOTTI DI VITELLO

con parmigiano, burro e nocciole

34 / 38

*Handgemachte Agnolotti, gefüllt mit zartem Kalbfleisch,
verfeinert mit Parmesan, Butter und gerösteten Haselnüssen.
Ein Klassiker, der an Festtagen nicht fehlen durfte. Jeder Bissen unvergesslich!*

come secondo.....als Hauptgang

OSSOBUCCO "SBAGLIATO" 2028 – * Signature Dish

alla milanese con risotto allo zafferano

55

*«Falscher» Rinds-Ossobuco 2028 (Metzgerei Angst Zürich),
nach Mailänder Art serviert mit cremigem Safranrisotto.
Ein Ossobuco, dass keine Knochen kennt aber die Seele der Tradition bewahrt –
ein Echo der Vergangenheit, dass nach zuhause duftet und die Zukunft formt.*

INTOLLERANZEN

VITELLO TONNATO – Laktose Fisch

SCARPETTA – Gluten, Laktose

LA MI CA – Laktose, Gluten

GNOCCHI – Gluten, Eier

AGNOLOTTI – Gluten, Laktose, Schalenfrüchte

PASTA E PISELLI – Gluten, Weitiere

RISOTTO – Laktose

LASAGNE – Gluten, Laktose

OSSOBUCO – Laktose

FARAONA – Pilze, Laktose, Zwiebel

LAMMHALS – Laktose, Krebstiere, Schalenfrüchte

TUNA – Fisch, Laktose

SPALLA DI MAIALE – Zwiebel,

Detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Gibt Ihnen gerne unser Personal.

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

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

Abweichungen vorbehalten – Auskunft durch das Personal.

UNSERE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

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.

Unsere Kartoffeln & Freiland Eier 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!**