



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, with a long horizontal stroke extending to the right.

spizzichiamo – zum anregen

Ideali da condividere • Ideal zu teilen .

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.*

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

con burro d'alpeggio aromatizzato

al limone e prezzemolo servito con pane tostato

24

*Die besten Cantabrischen Sardellen, kombiniert mit aromatisierter Alpenbutter
(Zitrone & Petersilie), serviert auf knusprigem getoastetem Brot.
Eine Erinnerung an Ferien am Meer.*

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

6

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.

VSP / HG

VITELLO TONNATO, ma crudo!

28 / 56

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.

STRACCIATELLA, PESCHE, ZUCCHINE & VINO ROSSO

28 / 56

Crudo, cremoso e aromatico.

Quando le pesche maturano e il basilico riempie l'aria. Stracciatella cremosa, zucchini, 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.

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.

CARBUOVO *-*Signature Dish**

Zürcher Oberländer Freiland-Ei alla Carbonara–

*ein neues Kapitel einer alten Geschichte. **vegi ohne Guanciale***

19

per primo - der erste Höhepunkt

Traditionelle Gerichte, die Geschichten von Zuhause erzählen.

Halbe Portionen NUR ALS VORSPEISE erhältlich!

VSP / HG

AGNOLOTTI DI VITELLO

con parmigiano, burro e nocciole

36 / 42

Handgemachte Agnolotti, gefüllt mit zartem Kalbfleisch, verfeinert mit Parmesan, Butter und gerösteten Haselnüssen.

Ein Klassiker, der an Festtagen nicht fehlen durfte. Jeder Bissen unvergesslich!

PASTA ALLA MARINARA “LA NOSTRA”

Pasta di gragnano, triglia, crostacei, ostrica & erbe di mare

38/44

Del mare non si butta niente.

Quello che resta del mare diventa la parte più intensa del piatto

Köpfe, Gräten, Schalen und Abschnitte: Was oft unbeachtet bleibt, ist für uns der Anfang. Meerbarbe, Auster und Meereskräuter vollenden unsere Interpretation eines Klassikers. Vom Meer wird nichts verschwendet. Was bleibt, wird zum intensivsten Geschmack des Gerichts.

RISOTTO, ALLE ORTICHE

34 / 38

con caviale di trota e trota 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:

OSSOBUCO “SBAGLIATO” 2028 – **Signature Dish**

alla milanese con risotto allo zafferano

55

«Falscher» Rinds-Ossobuco 2028

nach Mailänder Art serviert mit cremigem Safranrisotto.

Ein Ossobuco (CH), dass keine Knochen kennt aber die Seele der Tradition bewahrt – ein Echo der Vergangenheit, dass nach zuhause duftet und die Zukunft formt.

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 e pistacchio

49

Thunfisch-Tagliata mit grillierten grünen Bohnen, Agrodolce von Himbeeren 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,

con bietole e prugne

48

Schweineschulter (CH) nach venezianischer Art,

mit Regenbogen-Mangold und Pflaumen

– eine Hommage an die Küche Venedigs.

CONTORNI SUPPLEMENTARI / Zusätzliche Beilagen

PATATE ARROSTO, VERDURE DEL GIORNO, RISOTTO, INSALATINA MISTA

8,50

INTOLLERANZEN

VITELLO TONNATO – Laktose Fisch, Haselnuss, Eier

FENCHEL SALAT – Zwiebel, Orange

STRACCIATELLA – Laktose, rohes Gemüse, Steinobst, Gluten

SCARPETTA – Gluten, Laktose

CARBOUOVO – Laktose, Eier,

AGNOLOTTI – Gluten, Laktose, Schalenfrüchte, Eier

PASTA MARINARA – Gluten, Weich & Krustentiere, Fisch

RISOTTO – Laktose, Fisch, Fischrogen

LASAGNE – Gluten, Laktose, Eier

OSSOBUCO – Laktose, Knoblauch

LAMMHALS – Laktose, Krebstiere, Schalenfrüchte

TUNA – Fisch, Laktose, Schalenfrüchte

SPALLA DI MAIALE – Zwiebel, Laktose, Pflaumen

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 & 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!**