ENOTECA RIVIERA

RESTAURANT • WINEBAR

LUCA MESSINA
PASSIONE & AMORE...
DAL 1976

"l`ingrediente più importante

è la cultura ! "

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 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!

cosi piace a me

GENAU, WIE ICH ES LIEBE

menu

CHEESCAKE di ricotta e mascarpone
Ortaggi , gel di pomodoro arrosto,
sorbetto al basilico e mela verde

Cheescake aus Ricotta & Mascarpone

Frühlingsgemüse, Gel aus gerösteten Tomaten,
Basilikum-Apfel-Sorbet
Eine Kindheitserinnerung – mit schmutzigen Händen
frisches Gemüse direkt aus dem Garten meines Großvaters. 24

BUSIATE e polpo alla siciliana
Busiate mit Pulporagout,

Tomaten, Weinbeeren, Pinienkerne & Oliven
Der Geschmack siziliens: 34 / 38

ROLLÈ DI CAPRETTO ARROSTO
con il suo fondo, patate e purea di piselli

Schwyzer Gitzi- Roullade *an seinem Jus*
mit Erbsenpüée & Kartoffeln
Eine Erinnerung an das Osteressen in der Familie 55

CANNOLO MONELLO

unnartiger ***Cannolo***

---

3 PORTATE – 3 Gänge ohne Pasta 82
4 PORTATE – 4 Gänge 98

PORTATA IN AGGIUNTA A MANO LIBERA
zusätzlicher Überraschungsgang 20

WICHTIG:
DIESES MENÜ WIRD FÜR DEN **GESAMTEN TISCH** SERVIERT UND ENDET IMMER MIT DEM **DESSERT ODER KÄSE** IHRER WAHL

.

IMPORTANTE da sapere :
*-IL MENU VIENE SERVITO SOLO PER L`**INTERO TAVOLO** E INCLUDE COME PIATTO FINALE IL **DOLCE** O **FORMAGGIO** A VOSTRA SCELTA*
PREZZI S'INTENDONO IVA 8,1% INCLUSA/PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8,

spizzichiamo – zum anregen

ein Gruß aus Sizilien, der nach Sommer, Familie und unbeschwerten Tagen schmeckt.

PANE CUNZATO
pomodori, primo sale, acciughe 14

Ein Brötchen *wie ein sonniger Tag in Sizilien: frische Tomaten, (im Winter getrocknet) Primo-Sale-Käse, Anchovis* & Olivenöl. ***vegi ohne Anciovis***

ACCHIUGE DEL CANTABRICO
con burro d'alpeggio aromatizzato
al limone e prezzemolo servito con pane tostato 14

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

incominciamo – Anfang der Reise

Vertrautes neu erleben … Kindheitserinnerungen, neu gedacht.

SCARPETTA di nonna moderna 15

"Scarpetta" *– das Ritual,*
den letzten Tropfen Tomatensauce mit Brot aufzunehmen.
Unsere Version serviert die Erinnerung an Nonna Pina's Küche mit einem modernen Twist und knuspriger Focaccia. 🙂

CARBOUOVO AGLI ASPARAGI 19

Zürcher Oberländer ***Freiland-Ei an Spargel-Carbonara–***
ein neues Kapitel einer alten Geschichte. ***vegi ohne Guanciale***

per primo - der erste Höhepunkt

Traditionelle Gerichte, die Geschichten von Zuhause erzählen.

Halbe Portionen NUR ALS VORSPEISE erhältlich!

VSP / HG

BUSIATE e polpo alla siciliana 34 / 38

***Busiate mit Pulporagout**, Tomaten, Weinbeeren, Oliven & Pinienkerne*
Der Geschmack Siziliens: erinnert an Abende mit Freunden auf der Terrazza!

GNOCCHI AL RAGÙ DI SALSICCIA *vegi ohne Salsiccia*
friarielli e polvere di crosta di parmigiano 32/36

***Gnocchi mit Salsiccia-Ragout, Cime di Rapa** & Parmesanrinde*
Wie bei Nonna Tina: Erinnert an Familien-Sonntage mit Allen in der Küche.

RISOTTO AI FUNGHI "REMIX" del carlun 28 / 32

*Dieses **Pilzrisotto-Remix** mit grünem Apfel widme ich meinem Nonno Carlo.*
Mit ihm sammelte und kochte ich Pilze.
*Ein Gericht voller Erinnerungen und Liebe. **vegi***

PASTA , PATATE E FAGIOLI
con pancetta e rosmarino 21 / 25

Pasta, Bohnen, Kartoffeln, Pancetta & Rosmarin** **vegi ohne Panchetta
Ein Teller, der nach Geborgenheit und endlosen Gesprächen
am Küchentisch schmeckt. Einfach & ehrlich, wie die Liebe einer Mutter.

LA LASAGNA....
delle 3 di notte dopo la discoteca 28 / 38

Der Geschmack deiner besten Nächte.
Das Gericht, das dir um 3 Uhr morgens das Leben rettet! 😎

come secondo – Herz und Gaumen

Jeder Hauptgang erzählt seine eigene Geschichte:

COLLO D'AGNELLO ALLA BRACE
con caponata siciliana
salsa allo joghurt e zafferano con pistacchio 48

*Über Holzkohle **gegrillter Lammhals** (CH), mit **sizilianscher Caponata** **Joghurt-Safran-Sauce & Pistazien**.*
Der Duft von Holzkohle und mediterranen Festen mit den Füßen im warmen Sand. Ferragosto!:

ROLLATINA DI CONIGLIO ARROSTO
alle erbe mediterranee e agrumi
su crema di carciofi e mandorle con polenta 45

*Zarte **Kaninchen-Roulade**, mit mediterranen Kräutern*
& Hauch von Zitrus auf Artischocken-Mandel-Basis dazu Polenta.
Wenn die Verwandten aus Bergamo uns am Meer besuchten. Einfach toll!

SPATOLA ALLA BECCAFICO
con salsa pizzaiola e fregola sarda al limone 45:

*Mit aromatischer **alla Beccafico** Füllung gerollte **Sapatolafilet** (Silberdegenfisch) (FOA 34),*
*in einer würzigen **Pizzaiola-Sauce**, serviert mit **zitroniger Fregola Sarda**."*
Ein Gericht, das den Duft sonntäglicher Familienessen mit dem Aroma des sizilianischen Fischmarkts vereint – mit Fisch, der die Essenz des Meeres in sich trägt und so schmeckt, wie er schmecken soll."

POLLO, PANELLE E ASPARAGI
ispirato allo street food siciliano: panelle arrostite e coscia di pollo,
come per strada – ma con la calma della tavola. 42

*Inspiriert vom sizilianischen Streetfood: Geröstete **Panelle** und **Hähnchenkeule** (CH)*
*mit **grünen Spargeln** – wie auf der Straße, aber mit der Ruhe des gedeckten Tisches.*

CONTORNI SUPPLEMENTARI / Zusätzliche Beilagen
PATATE ARROSTO, VERDURE DEL GIORNO, RISOTTO, INSALATINA MISTA 10

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 Apero's in den Gärten Siziliens erinnert.

AFFETTATO MISTO (für 2 Personen) 28
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.

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

OSSOBUCO "SBAGLIATO" 2028
alla milanese con risotto 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

PANE CUNZATO	GLUTEN, FISCH
ANCHIOVIS	FISCH, LAKTOSE, GLUTEN
SCARPETTA	GLUTEN
CarboUovo	EIER, LAKTOSE
GNOCCHI	EIER, KOHLGEMÜSE KNOBLAUCH, GLUTEN
AGNOLOTTI	HASELNÜSSE, LAKTOSE, GLUTEN
BUSIATE	MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, GLUTEN, PINIENKERNE
RISOTTO REMIX	PILZE, KNOBLAUCH, LAKTOSE
LASAGNE	GLUTEN,LAKTOSE
OSSOBUCO	KNOBLAUCH / LACTOSE
KANINCHENROULLADE	MANDELN, LAKTOSE
LAMMHALS	ESSIG, LAKTOSE, PINIENKERNE, PISTAZIEN
DEGENFISCH	GLUTEN, PINIENKERNE, KNOBLAUCH,

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE:

RIND:	SCHWEIZ /AUS/ USA
KALB:	SCHWEIZ
SCHWEIN:	SCHWEIZ
GEFLÜGEL	SCHWEIZ / FRANKREICH
FISCH:	ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH / GRIECHENLAND
KRUSTENTIERE:	ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH / MAROKKO
GEMÜSE ETC.:	SCHWEIZ / ITALIEN // FRANKREICH / SPANIEN
MILCHPROD.:	SCHWEIZ / ITALIEN / FRANKREICH / ENGLAND/SPANIEN
Abweichungen vorbehalten	Auskunft durch das Personal

UNSERE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

Hartweizenpasta wie Linguine etc. nur von Pastamanufakturen die noch traditionell arbeiten.
Geliefert werden Diese & unsere Weine durch die FR Selection in Wollerau von Francesco Riccio.

Olivenöl von Francesco Li Causi aus Sizilien und Carnaroli Reis von Herr Motta aus der Lombardei sind Eigenimporte von kleinen Produzenten, die wir persönlich kennen und zu 100% biologisch anbauen.
Unsere Kartoffeln & Freilandeier liefert Bruno der Eier Tobler aus Grüningen.

Gemüse & Früchte beziehen wir von Familie Minghella & Sohn aus Wallisellen und Markus Spataro von der Agro-mediterranea aus Zürich.
Fisch & Krustentiere liefert Bianchi.
Fleisch bringen die Metzgerei Angst aus Zürich und die Felder AG aus Seewen im Kanton Schwyz.

Milchprodukte wie Butter, Käse etc. von der Cascharia Sennerei aus Brigels, und Jumi.
Alles, was Pilze betrifft Augustus aus Zürich.
GRAZIE RAGAZZI!!!!!