



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 Gastroggesetz“ 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, likely belonging to the chef or author of the text.

così piace a me

GENAU, WIE ICH ES LIEBE

menu

La.Mi.Ca.

*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.*

19

*BUSIATE di grani antichi siciliani
con ragù di polpo alla trapanese*

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

34 / 38

*TAGLIATA DI TONNO IN AGRODOLCE
Lamponi, crema di pistacchio e verdure fresche:
la mia memoria tra Messina e Zurigo.*

*Tagliata vom Thunfisch in Agrodolce
Frische Himbeeren, Pistaziencreme und rohe Sommergemüse
Thunfisch aus der Straße von Messina,
Sommerfrüchte und der Duft Siziliens.“
– meine Erinnerung zwischen Messina und Zürich.*

48:

2 PORTATE – 2 Gänge ohne Pasta

67

3 PORTATE – 3 Gänge

85

spizzichiamo – zum anregen

ein Grufß 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*

ACCHIUGHE 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. 😊

CARBUOVO AI FUNGHI

19

Zürcher Oberländer *Freiland-Ei an Pilz-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 di grani antichi siciliani
con ragù di polpo alla trapanese*

34 / 38

*Busiate aus sizilianischem Urgetreide 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 ‘LATTE NERO’

Risotto al latte di capra, caviale di nero di seppia e salicornia

Risotto mit Ziegenmilch, Seppia-Tinten-Kaviar

& Meeresspargel

vegi ohne “Kaviar”

28 / 32

*Als Kind, Frühstückte ich - und rannte ans Meer. Heute mache ich das immer noch.
Nur das Guetzli hat sich geändert.*

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 yoghurt 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 "DOMENICA"

Ripieno di pane e olive taggische, crema di patate all'Limone.

Rucola ripassata e finferli

48

Zarte *Kaninchen-Roulade* (CH), gefüllt mit Taggiascha-Oliven & Brot

Kartoffel-Zitronencreme, Rucolagemüse & Eierschwämmli.

Als Kind war Kaninchen das Mittagessen bei den Verwandten in Bergamo.

Heute koche ich es mit einem Hauch Sizilien – und ganz viel Erinnerung.

TAGLIATA DI TONNO IN AGRODOLCE

Lamponi, crema di pistacchio e verdure fresche:

Tagliata vom Thunfisch in Agrodolce

Frische *Himbeeren*, *Pistaziencreme* und *rohe Sommergemüse*

Thunfisch aus der Straße von Messina, Sommerfrüchte und der Duft Siziliens.“

– meine Erinnerung zwischen Messina und Zürich.

48

POLLO ALPSTEIN, PANNELLE E PORCINI

ispirato allo street food siciliano: pannelle arrostate e fusi di pollo,
come per strada – ma con la calma della tavola.

44

Inspiriert vom sizilianischen Streetfood: Geröstete *Pannelle* und grillierte

Alpstein Poulet Drummer (CH) mit *Steinpilzen*

- 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 Aperò'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 LATTE NERO	FISCH, LAKTOSE
LASAGNE	GLUTEN, LAKTOSE
OSSOBUCO	KNOBLAUCH / LACTOSE
KANINCHENROULLADE	GLUTEN, OLIVEN,
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.

Oliveneröl 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!!!!!!