



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!



così piace a me

GENAU, WIE ICH ES LIEBE

menu

CARBONARO

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

19

RISOTTO ALLA ZUCCA HOKKAIDO

con gorgonzola, nocciole e balsamico

„Ein Gericht geboren aus dem Herbst und der Erinnerung: der Kürbis, der langsam im Holzofen garte; der Gorgonzola, in Papier gewickelt, geschickt von einer Tante aus dem Norden; die Haselnüsse, die wir als Kinder im Wald sammelten und mit einem Hammer auf Omas Tisch knackten. Dieses Risotto ist einfach, aber tief. Süß, cremig, rau und würzig. Es erzählt von Familie, vom Wandel der Jahreszeiten und von kleinen Gesten, die in uns bleiben.“

vegi 28 / 32

MEZZO POLLETTO ARROSTO ALLA CACCIATORA

panelle, porcini e porro

$\frac{1}{2}$ -Mistkratzerli (F) nach „Cacciatora-Art“,

geröstete *Panelle*, *Steinpilzcreme* und gegrillter *Lauch*.

Ein Teller zwischen Süden und Alpen: Sizilianische Panelle, zartes Landhuhn und herbstliche Aromen vom Wald.

42

IL MENU VIENE SERVITO SOLO PER L'INTERO TAVOLO - DAS MENU WIRD NUR FÜR DEN KOMPLETTEN TISCH SERVIERT.

2 PORTATE – 2 Gänge ohne Pasta	60
3 PORTATE – 3 Gänge	85

spizzichiamo – zum anregen

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

SCARPETTA di nonna moderna

18

“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. 😊

ACCHIUGHE DEL CANTABRICO

con burro d'alpeggio aromatizzato

al limone e prezzemolo servito con pane tostato

16

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.

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.

22

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

BUSIATE di grani antichi siciliani

con ragù di polpo alla trapanese

35 / 39

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 ALLA ZUCCA HOKKAIDO

con gorgonzola, nocciole e balsamico

vegi

28 / 32

„Ein Gericht geboren aus dem Herbst und der Erinnerung: der Kürbis, der langsam im Holzofen garte; der Gorgonzola, in Papier gewickelt, geschickt von einer Tante aus dem Norden; die Haselnüsse, die wir als Kinder im Wald sammelten und mit einem Hammer auf Omas Tisch knackten. Dieses Risotto ist einfach, aber tief. Süß, cremig, rau und würzig. Es erzählt von Familie, vom Wandel der Jahreszeiten und von kleinen Gesten, die in uns bleiben.“

LASAGNA RIPASSATA.... „für echte Italiener“

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. 😎

come secondo – Herz und Gaumen

Jeder Hauptgang erzählt seine eigene Geschichte:

COLLO D'AGNELLO ALLA BRACE

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

48

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!

MERLUZZO, BORLOTTI & COZZE

– spuma di mandorla e romanesco

*Kabeljaurückenfilet mit Borlotti & Miesmuscheln
-Mandelschaum, Romanesco-*

Eine Erinnerung, die nach Meer schmeckt – und nach Land.

Die Muscheln, die man als Kind zwischen den Felsen gesammelt hat,

der intensive Duft der Hülsenfruchtsauce, die in der Küche der Nonna leise köchelte,

und dieser einfache Geschmack der Mandeln, die man während des Wartens zwischen den Zähnen
knackte.

48

MEZZO POLLETTO ARROSTO ALLA CACCIATORA

panelle, porcini e porro

42

½ -Mistkratzerli (F) nach „Cacciatora-Art“, geröstete *Panelle*, *Steinpilzcreme* und

gegrillter Lauch. Ein Teller zwischen Süden und Alpen: Sizilianische Panelle, zartes Landhuhn und
herbstliche Aromen vom Wald.

“RICORDI DI SPIAGGIA – PANCIA, BRACE E COLORI DEL SUD”

*Pancia di maiale cotta sottovuoto e arrostita, essenza di peperonata
tricolore, patate viola e olio alle erbe*

41

Schweinebauch (CH) wird 12 Stunden *sous-vide* gegart und anschließend im Ofen
geröstet, bis die *Schwarte knusprig* ist. Die *Peperonata-Essenz* in Gelb, Rot und Grün,
violette Kartoffeln und Kräuteröl bringen Farbe und den Duft des Südens.,

Das Feuer zwischen den Steinen, der Duft von Schweinebauch, der in der Hitze zischte, fettige Hände,
die Füße im Sand. Gemüse durfte nie fehlen: Paprika brachten Farbe, Kartoffeln lagen nahe an der
Glut, und die Luft war erfüllt vom Duft wilder Kräuter.

CONTORNI SUPPLEMENTARI / Zusätzliche Beilagen

PATATE ARROSTO, VERDURE DEL GIORNO, RISOTTO, INSALATINA MISTA

8.50

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)

32

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

OSSOBUCCO "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

VITTELLO TONNATO	LAKTOSE, 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 ZUCCA	HASELNÜSSE LAKTOSE
LASAGNE	GLUTEN, LAKTOSE
OSSOBUCO	KNOBLAUCH / LACTOSE
Mistkratzerli	PILZE, OLIVEN, LAUCH,
LAMMHALS	ESSIG, LAKTOSE, PINIENKERNE, PISTAZIEN
Kabeljau	MANDEL, MUSCHELN, FISCH

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.

Olivenerl 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 Gröningen.

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!!!!!!