



*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 Gastrogesez“ 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!



# 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* 19

*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.*

## **CARBUOVO** - \* Signature Dish

19

*Uovo di galline allevate all'aperto, alla Carbonara.*

*Un nuovo capitolo di una storia antica.*

*Zürcher Oberländer Freiland-Ei alla Carbonara*

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

## **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.*

## **CARCIOFO ALLA BRACE, GUANCIALE E MANDORLA**

22,50

*Il carciofo incontra il fuoco.*

*Un gesto che profuma di brace e mandorla, come i cacocciuli alla griglia in Sicilia.*

*Die Artischocke trifft auf das Feuer. Tiefe, Rauch und Mandel erinnern an gegrillte Carciofi, wie man sie in Sizilien kennt. **vegi ohne Guanciale***

# per primo - der erste Höhepunkt

*Traditionelle Gerichte, die Geschichten von Zuhause erzählen.*

Halbe Portionen NUR ALS VORSPEISE erhältlich!

VSP / HG

## **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”!*

## **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 E CONIGLIO**

*Un equilibrio di terra e delicatezza.*

34 / 38

*Un sapore che accompagna la crescita, fatto di terra e silenzio. Oggi lo stesso ricordo si lascia attraversare da un'ombra amara, leggera, lo rende diverso senza cambiarlo.*

*Gnocchi mit Kaninchenragout <sup>(CH)</sup>– Ein Geschmack, der das Aufwachsen begleitet hat, geprägt von Erde und Stille. Heute lässt sich dieselbe Erinnerung von einem leichten, bitteren Schatten durchziehen – sie bleibt sich treu und ist doch eine andere.*

## **RISOTTO, FAVE, PECORINO E PERA vegi**

34 / 38

*Il punto in cui il dolce incontra il sapido e la stagione cambia direzione.*

*Favabohnen, Pecorino & Birne Der Moment, in dem Süße auf Salzigkeit trifft und die Jahreszeit ihre Richtung wechselt.*

# 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!:

## LUCCIO PERCA,

barba di frate, polenta al salto e burro bianco alla senape

Zander, Mönchsbart, gebratene Polenta und Senf-Beurre blanc

48

Eine Erinnerung an die Seen und den Süßwasserfisch

– meine ersten Angelausflüge mit meinem Großvater.

## SPALLA DI MAIALE ALLA VENEZIANA, \* Signature Dish

cime di rapa, olio di pinoli e gel di uvetta e capperi

48

Schweineschulter (CH) nach venezianischer Art, Stängelkohl,

Pinienkernöl und Rosinen-Kapern-Gel Süß, sauer und aromatisch

– eine Hommage an die Küche Venedigs.

## SUPREMA DI FARAONA ARROSTO

con asparagi verdi e cardoncelli

46

Ein Gericht im Gleichgewicht zwischen Erde und Frühling.

Das Perlhuhn (F) trifft auf die Frische des Spargels und die Tiefe der Pilze.

## 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.*

## *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 – \* 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

CARBOUOVO – Eier, Laktose

GNOCCHI – Gluten, Eier

AGNOLOTTI – Gluten, Laktose, Schalenfrüchte

PASTA E PISELLI – Gluten, Weitiere

RISOTTO – Laktose

LASAGNE – Gluten, Laktose

OSSOBUCO – Laktose

FARAONA – Pilze, Laktose, Zwiebel

LAMMHASL – Laktose, Krebstiere, Schalenfrüchte

LUCCIO PERCA – 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!**