

Zigolini

PIZZA · PASTA · BAR

Ristorante

Piatti Estivi

Piatto principale, antipasto oppure come accompagnamento ad un buon bicchiere di vino selezionato dalla Mövenpick Caves.

Tavolozza "Valtellinese" 22.95

60g di carne secca punta d'anca della Valtellina, stagionata 60 giorni e tagliata sottilissima al momento con la nostra Berkel.

Tavolozza "Parma" 22.95

90g di prosciutto crudo di Parma "Slega" DOP stagionato 20 mesi.

Tavolozza "Cheese" 23.95

Varietà di formaggi a pasta morbida, semi dura e a pasta dura, marmellata di stagione, miele Ticinese e pepe aromatizzato in Valle Maggia, patata al cartoccio.



Tavolozza Melone 22.55

60gr di prosciutto crudo di parma "Slega" stagionato 20 mesi e melone fresco

Tatar "Asia" 29.95

Tatar di tonno con zenzero, salsa di soia, succo di limone e olio d'oliva extra vergine



Tatar "Mediterraneo" 29.95

Tatar di tonno con capperi, origano, acciughe, pomodori secchi e olio d'oliva extra vergine



Vitello Tonnato 25.55

Fesa di vitello cotta a bassa temperatura, maionese, tonno, capperi e acciughe



Roastbeef 29.55

Scamone di manzo cotto a bassa temperatura, rucola, scaglie di Grana Padano e crocchette di patate



La Coccia

La nostra coccia è sinonima di freschezza, stagionalità e sempre alla ricerca di prodotti sani e di alta qualità.

Coccia Reale 21.55

Gamberi Black Tiger (VN) alla piastra, insalata in foglie, pomodoro, carote, zucchine alla piastra, fagiolini verdi, crostini di pane, condita all'Italiana, semi di sesamo.



Coccia Chicchirichi 25.95

Striscioline di petto di pollo alla piastra marinato al rosmarino, insalata in foglie, pancetta affumicata croccante, pomodoro, anelli di cipolla rossa, olive nere, Grana Padano, crostini di pane, condita con salsa Balsamica, semi di zucca.



Coccia Falafel 22.95

Polpette di ceci, insalata in foglie, pomodorini ciliegino, carote, zucchine alla piastra, fagiolini verdi, crostini di pane, condita con salsa allo yogurt e curry, semi di sesamo.



Coccia "Nizzarda" Condita 24.55

Tonno sott'olio, insalata in foglie, fagiolini verdi, uovo sodo, patate lesse "Agria", anelli di cipolla rossa, pomodori, condito alla francese



Coccia Bufala 21.55

Bocconcini di mozzarella di bufala, pomodoro, rucola selvatica e basilico fresco



Zuppa

La zuppa della tradizione varia giornalmente, i nostri collaboratori vi informano volentieri.

Zuppa della tradizione 13.95

Preparata con ingredienti freschi e di stagione, nel rispetto del prodotto e della tradizione.

Classico Movenpick

Mövenpick Duetto 30.55

Variante di salmone affumicato Irlandese, salmone fresco marinato (NO) all'aneto accompagnato con capperi, anelli di cipolla rossa, spuma di rafano, salsa Lidongo e fettine di pan brioche francese



I Risotti

Preparati con ingredienti selezionati per voi

Risotto "Ticinese" 24.55

Risotto Carnaroli alla parmigiana mantecato al formaggio Gottardo e luganiga bollita del salumificio del Castello



Risotto rosso 23.55

Risotto Carnaroli con salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella di bufala e basilico fresco



Pasta

Pasta fresca fatta in casa con farina di grano duro, grano tenero e uova di galline allevate in Ticino. Nel nostro ristorante potete ritrovare il gusto di mangiare la pasta fatta in casa, riscoprendo i sapori antichi di una volta con prodotti freschi, stagionali e del luogo.

Porzione 19.95

Porzione Piccola 15.95

Pescatore

Gamberi Black Tiger, pomodoro, salsa di pomodoro e foglie di rucola selvatica all'olio d'oliva extra vergine



Carbonara

Uova, striscioline di pancetta affumicata, Grana Padano



Ortolana

Melanzane, zucchine, trevisana, salsa pomodoro



Bufalina

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico fresco



Bolognese

Carne mista macinata, carote, sedano, cipolla, salsa di pomodoro



Genovese

Basilico, grano Padano, pecorino Romano, pinoli, fagiolini verdi, patate lesse "Agria"



Gnocchi

Gnocchi di patate Bolognese 21.55

Carne mista macinata, carote, sedano, cipolla, salsa di pomodoro



Gnocchi di patate "Pesto" 21.55

Basilico, grano Padano, pecorino Romano, pinoli, fagiolini verdi, patate lesse "Agria"



Gnocchi di patate zola 21.55

Alla crema di gorgonzola



Vino dell'Anno Mövenpick

2018 Lucky Draw Cabernet Sauvignon

Usa - California, Cantina Lucky Draw Wines
Scores 18.5/100 Uva: Cabernet Sauvignon

10cl 6.80

75cl 45.-



Ristorante

Pesce

Tonno "Sesamo" 37.95

Tagliata di filetto di tonno impanato al sesamo, rucola selvatica, pomodoro, crocchette di patate



Orata "Verde" 34.55

Filetto d'orata su crema di zucchine grigliate e riso al burro



Grigliata di pesce 44.55

Gamberone Black Tiger, filetto di tonno, filetto di salmone, filetto d'orata, verdura grigliata, crocchette di patate



Dalla Piastra

Code di gamberoni "Black Tiger" all'etto 17.55

È un gambero di grandi dimensioni, il più grande tra quelli comuni in commercio: può pesare fino a 130g



Petto di pollo 25.55

Svizzera, 140g

Paillard di vitello 37.95

Svizzera, 140g

Filetto di manzo 53.95

180g

Contorni

Patatine Fritte 4.55

Purè di patate 3.55

Rösti Bianco 3.95

Riso bianco o patata al cartoccio 1.55

Verdure alla piastra 3.55

Carne

Per la preparazione di questi piatti scegliamo solo carne Svizzera. "Olma" è una grande fiera del bestiame del cantone Sangallo

La "Viennese" 39.95

Fettina di fesa francese di vitello battuta finemente e impanata con farina, uova e pane bianco grattugiato



Lo sminuzzato alla "Zurighese"

sminuzzato di vitello con salsa alla panna, funghi champignons e vino bianco piccola porzione di 100g / 140g porzione



Porzione 140g 32.95

Porzione Piccola 100g 23.55

"Il Bratwurst originale Olma" 15.50

Salsiccia di vitello alla piastra con cipolle stufate e salsa bruna



Cordon bleu di pollo impanato 21.95

Petto di pollo svizzero con formaggio dell'alpe Gottardo e prosciutto cotto Ticinese impannato con farina, uova e pane grattugiato



La Classica Tatar 29.95

Beefsteak Tatar Svizzero "il Classico" Preparato al momento al tavolo, condito a vostro piacimento con acciughe, cetrioli, capperi, senape, cipolla, prezzemolo e tuorlo d'uovo. Servito con pane brioche francese e burro svizzero montato.



Costine 29.55

Costine di maiale cotte a bassa temperatura con senape di agresto di Bondola, patatine fritte, insalata mista al balsamico



Rösti

Piatto principale, antipasto oppure come accompagnamento ad un buon bicchiere di vino selezionato dalla Mövenpick Caves.

Rösti "Carbonara" 22.95

Patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, fettine di pancetta affumicata Ticinese alla piastra e due uova al tegame



Rösti "Contadina" 24.95

Patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, fettine di prosciutto cotto Ticinese, formaggio dell'Alpe e un uovo al tegame



Rösti "Tatar Bio" 33.55

Patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, carne di manzo BIO cruda tritata, condita con olio d'oliva extra vergine, zucchine grigliate e pancetta Ticinese affumicata



Rösti "Tuna" 34.95

Patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, tatar di tonno all'olio d'oliva extra vergine, zucchine grigliate trifolati e scaglie di Grano Padano



Pizze

Pizze dei Cantoni Svizzeri

Grigione 23.95

Pomodoro mozzarella, carne secca grigionese e scaglie di Grano Padano



Berna 15.95

Mozzarella, cipolle stufate e pancetta affumicata



Zurigo 15.55

Mozzarella, patate Agria, cipolle stufate e funghi champignons



Speciali Ticinesi

In questo periodo proponiamo la Luganiga Ticinese

Luganighetta 19.95

Pomodoro, mozzarella, e luganighetta



Fuganighetta 18.55

Pomodoro, mozzarella, luganighetta e funghi champignon



Sfiziosa 19.85

Pomodoro, mozzarella, luganighetta, peperoni e cipolle



Pataghetta 19.85

Pomodoro, mozzarella, luganighetta e patatine fritte



Occhio di bue 18.85

Pomodoro, mozzarella, luganighetta, uovo e pepe nero



Pizze

Speciali del Zigolini

Preparate con ingredienti selezionati per stuzzicare il vostro palato

Loto 16.95

Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino e scaglie di Grana Padano



Bucaneve 23.95

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola selvatica e prosciutto crudo di Parma Pio Tosini



Ninfea 14.95

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano e frutto del capperio



Primula 18.95

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi champignon, capperi e scaglie di Grana Padano



Tuna 17.55

Pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio e cipolla rossa



Trevisana 15.95

Pomodoro, mozzarella, trevisana e scaglie di Grana Padano



Hawaii 18.95

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas fresco



Verde 17.85

Pomodorini ciliegino, mozzarella, zucchine e rucola



Tiger 22.55

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola e gamberi Black Tiger



Carbonara 18.95

Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, uovo, Grana Padano e pepe nero



Mediterraneo 17.95

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e pomodori secchi



Funghi 15.55

Pomodoro, mozzarella e funghi champignon



Le Nostre Classiche

Sottili, croccanti con ingredienti freschi e mediterranei!

Zigolini 13.95

Pomodoro e mozzarella



Prosciutto e zola 16.95

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ticinese e gorgonzola



Prosciutto 15.95

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Ticinese



Prosciutto crudo 21.95

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo Ticinese del Castello



Prosciutto e funghi 17.55

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ticinese, funghi champignon



Romana 14.55

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere e basilico



Vegetariana 16.95

Pomodoro, mozzarella, verdura stagionale



Napoli 15.95

Pomodoro, mozzarella e acciughe



Pugliese 14.55

Pomodoro, mozzarella e cipolla rossa



Quattro stagioni 17.55

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, champignons



Quattro formaggi 16.95

Pomodoro, mozzarella, formaggio dell'Alpe, gorgonzola e parmigiano



Piccante 15.95

pomodoro, mozzarella e salame piccante



Pizza Bambino

Margherita 8.00

Pomodoro, mozzarella e basilico



Le Birre Artigianali in bottiglia

Officina della Birra di Bioggio

90 Nove (alc 4.6%) 33cl (Birra classica in stile pale ale) 5.50

Innah 33cl (Birra in stile ipa) 5.50

Kremlin 33cl (Birra in stile imperial russian stout) 6.50

Mithra 33cl (Birra in stile irish red ale) 6.50

Valona (alc 5.5%) 33cl (Combinazione di malti e farina Bona) 5.50

I prezzi sono in CHF e 7.7% IVA compresa
Gentili ospiti, per informazioni concernenti allergeni e additivi,
potete rivolgervi ai nostri collaboratori.



“Vieni a scoprire
il nuovo servizio
Take Away
di Mövenpick Restaurant
e gusta la nostra cucina
direttamente
a casa tua!”

 +41 91 682 53 31