

Zigolini

PIZZA · PASTA · BAR

by **MÖVENPICK**
RESTAURANT

Ristorante

Antipasti

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

Tavolozza "Valtellinese" 25.00

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

Tavolozza "Parma" 25.00

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

Tavolozza "Cheese" 25.50

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



La Classica Tatar 34.50

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 pan brioche francese e burro svizzero montato.

Servito con Cognac, Whisky o Calvados. + 3.00



Vino della Casa Mövenpick

Merlot del Mendrisiotto

Sulle Colline del Mendrisiotto sono a dimora i nostri filari di Merlot. Grazie al particolare microclima lago-montagna che rende i vini eleganti ed intensi.

10cl 5.90

La Coccia

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

Coccia Reale 23.50

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 Chicchirichì 27.50

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 24.50

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



Piatti Vegetariani

Tatar Vegano 29.50

Tatar di fave, barbabietole, pomodoro, capperi, cipolle su zucchine grigliate



Polpette 24.50

Polpette di ceci (falafel) su crema di zucca, zucchine e melanzane grigliate, semi di sesamo e zucca.

Rösti Ortolana 27.00

Patate Agria grattugiate e dorate in padella, melanzane, zucchine, trevisana pomodori, peperoni, formaggio raclette e un uovo al tegame.



Nuggets 24.00

Pepite di verdura, insalata in foglie, pomodoro, carote, zucchine alla piastra, fagiolini verdi, condito con salsa allo yogurt e curry, semi di sesamo.



Classico Mövenpick

Mövenpick Duetto 32.50

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



Zuppa

La zuppa della tradizione varia giornalmente. I nostri collaboratori saranno lieti di informarvi.

Zuppa del giorno preparata con ingredienti freschi e di stagione, nel rispetto del prodotto e della tradizione i nostri collaboratori vi informano volentieri. 15.00



I Risotti

Preparati con ingredienti selezionati per voi.

Risotto "Ticinese" 25.00

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



Risotto Porcini 25.00

Risotto Carnaroli funghi porcini trifolati, mantecato al formaggio dell'Alpe Gottardo.



Risotto Carciofi 25.00

Risotto Carnaroli, carciofi trifolati mantecato al formaggio dell'Alpe Gottardo.



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 21.50

Porzione Piccola 17.50

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.



Bosco

Funghi porcini trifolati, crema di Grana Padano e pancetta affumicata



Melanzana

Melanzane grigliate, salsa di pomodoro, Grana Padano e bocconcini di mozzarella di bufala.



Bufalina

Pomodoro fresco, salsa di pomodoro e bocconcini di mozzarella di bufala



Carciofi

Carciofi trifolati, luganighetta, panna e Grana Padano



Ristorante

Pesce

Salmone 28.50

Trancio di salmone alla piastra, verdura grigliata e crocchette di patate.



Gamberi Black Tiger "Café de Paris" 34.50

Code di gamberi Black Tiger, burro alle erbette Café de Paris, riso bianco al burro.

Gamberi Black Tiger alla griglia 34.50

Code di gamberi Black Tiger alla griglia con verdura alla griglia e riso bianco al burro.

Branzino 34.50

Filetti di branzino con carciofi trifolati, pomodori secchi e riso bianco al burro.

Dalla Piastra

Petto di pollo 26.50

Svizzera, 140g

Paillard di vitello 39.50

Svizzera, 140g

Rib-Eye 38.50

Svizzera, 300 gr

Contorni

Patatine Fritte 5.50



Purè di patate 4.50



Rösti 5.50



Verdure alla piastra 4.50

Riso in bianco 2.50

Carne

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

La "Viennese" 41.50

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.



Porzione 140g 35.50

Porzione Piccola 100g 26.50

"Il Bratwurst originale Olma" 19.00

Salsiccia di vitello alla piastra con cipolle stufate e salsa bruna.



Cordon bleu Ticinese 29.50

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio dell'alpe Gottardo, rustico prosciutto cotto ticinese.



Cordon bleu Gabbiano 39.50

Cordon bleu di fesa di vitello con formaggio dell'alpe Gottardo, rustico prosciutto cotto ticinese.



Rösti

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

Rösti Carbonara 24.00

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



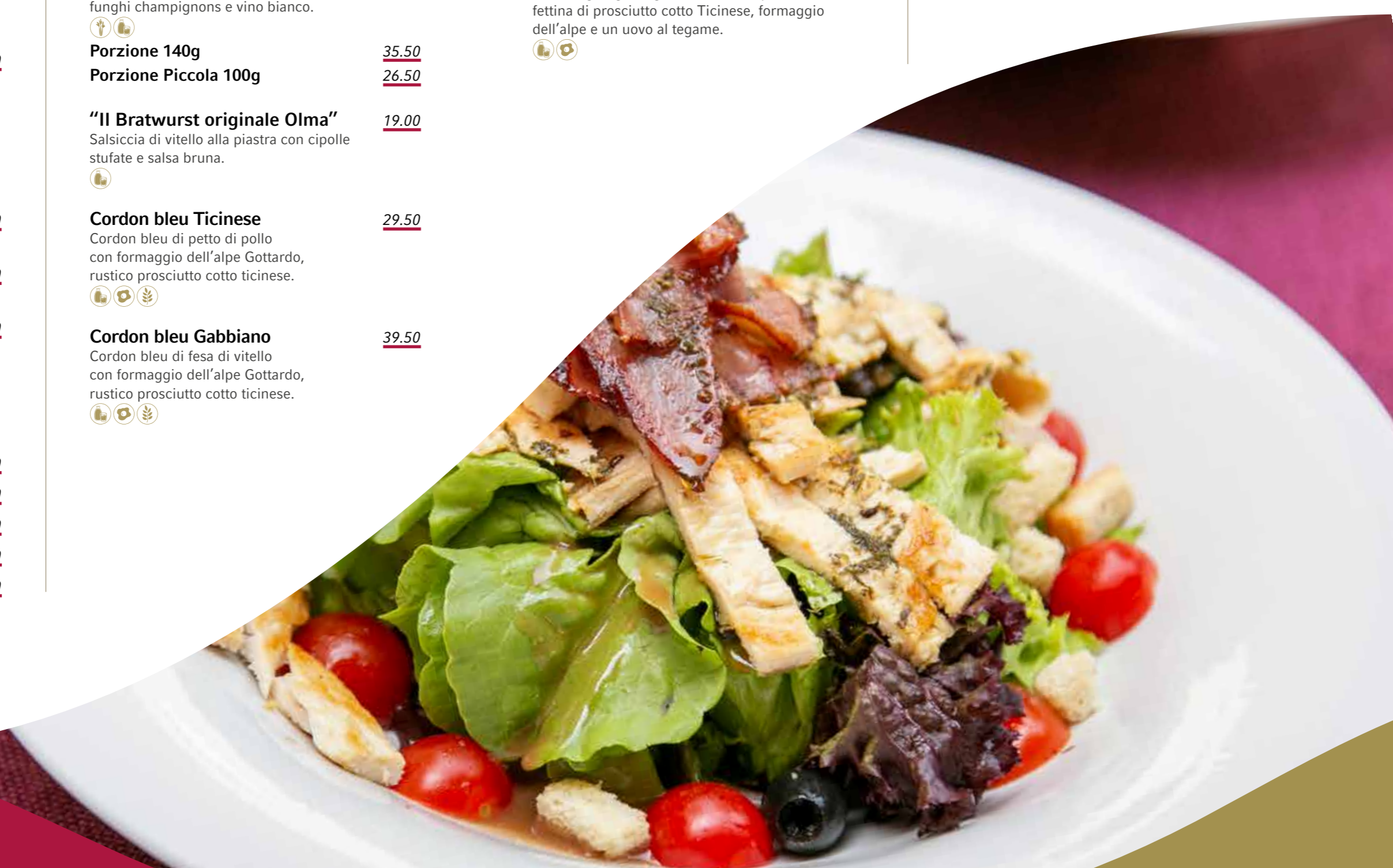
Rösti Contadina 26.50

Patate Agria grattugiate e dorate in padella, fettina di prosciutto cotto Ticinese, formaggio dell'alpe e un uovo al tegame.



Rösti Luganighetta 26.50

Patate Agria grattugiate e dorate in padella, luganighetta alla piastra, formaggio dell'Alpe Gottardo e funghi misti trifolati.



Pizze

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

Pizze dei Cantoni Svizzeri

Grigione 25.00

Pomodoro mozzarella, carne secca grigionese e scaglie di Grano Padano.



Berna 17.50

Mozzarella, cipolle stufate e pancetta affumicata.



Zurigo 17.00

Mozzarella, patate Agria, cipolle stufate e funghi champignons.



Speciali Ticinesi

In questo periodo proponiamo
la Luganiga Ticinese

Luganighetta 21.00

Pomodoro, mozzarella, e luganighetta.



Fuganighetta 19.50

Pomodoro, mozzarella, luganighetta e funghi champignon.



Sfiziosa 21.00

Pomodoro, mozzarella, luganighetta, peperoni e cipolle.



Pataghetta 21.00

Pomodoro, mozzarella, luganighetta e patatine fritte.



Occhio di bue 20.00

Pomodoro, mozzarella, luganighetta, uovo e pepe nero.



Speciali del Zigolini

Preparate con ingredienti selezionati
per stuzzicare il vostro palato

Loto 18.00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino e scaglie di Grana Padano.



Bucaneve 25.00

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



Ninfea 16.50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano e frutto del capperio.



Primula 20.00

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



Tuna 18.50

Pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio e cipolla rossa.



Trevisana 17.00

Pomodoro, mozzarella, trevisana e scaglie di Grana Padano.



Hawaii 20.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas fresco.



Verde 19.00

Pomodorini ciliegino, mozzarella, zucchine e rucola.



Tiger 24.00

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola e gamberi Black Tiger.



Funghi 17.00

Pomodoro, mozzarella e funghi champignon.



Carbonara 20.00

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



Mediterraneo 19.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e pomodori secchi.



Le Nostre Classiche

Sottili, croccanti con ingredienti
freschi e mediterranei!

Zigolini 15.00

Pomodoro e mozzarella.



Prosciutto e zola 18.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ticinese e gorgonzola.



Prosciutto 17.00

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Ticinese.



Prosciutto crudo 23.50

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo Ticinese del Castello.



Prosciutto e funghi 18.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ticinese, funghi champignon.



Romana 17.00

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



Vegetariana 18.00

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni.



Napoli 16.50

Pomodoro, mozzarella e acciughe.



Pugliese 16.00

Pomodoro, mozzarella e cipolla rossa.



Touring 18.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, champignons.



Quattro formaggi 18.00

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



Piccante 17.50

Pomodoro, mozzarella e salame piccante.



Pizza Bambino

Margherita 9.00

Pomodoro, mozzarella e basilico.



Le Birre Artigianali in bottiglia

Officina della Birra di Bioggio

90 Nove 33cl - alc 4.6% 5.50

Birra classica in stile pale ale

Innah 33cl 5.50

Birra in stile ipa

Kremlin 33cl 6.50

Birra in stile imperial russian stout

Mithra 33cl 6.50

Birra in stile irish red ale

Dragrà 33cl - alc 6% 6.50

Birra con malti svizzeri e castagne

Bisbino 33cl - alc 45% 4.50

Birra bionda matta - birra da produzione biologica non filtrata



“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