

# 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 zucchine, zucchine grigliate, yogurt naturale, semi di sesamo e zucca

### 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

Variazione 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

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

## Riso Loto 100% Ticinese

### Risotto Castello 26.00

Parmigiano, Luganiga del Salumificio di Castello bollita

### Risotto Bosco 26.00

Funghi porcini trifolati mantecato al formaggio dell'Alpe

### Risotto Meraviglioso 24.50

Pomodoro ciliegino, bocconcini di mozzarella di bufala, gocce di pesto di basilico

## 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 21.50

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

### Carbonara 17.50

Uova, striscioline di pancetta affumicata, Grana Padano.

### Bufalina 17.50

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

### Porcino 17.50

Funghi porcini trifolati e crema di Parmigiano.

### Ortolana 17.50

Melanzane, zucchine, trevisana, pomodoro fresco, salsa di pomodoro e origano.

### Verde 17.50

Crema di broccoli con salmone affumicato.

# Ristorante

## Pesce

**Salmone** 🍷🍴🌱 28.50

Trancio di salmone alla piastra, verdure grigliate e crocchette di patate.

**Persico** 🍷🍴🐟 32.00

Risotto parmigiano, filetti di pesce persico al burro e salvia.

**Branzino** 🍷🍴🐟 34.00

Filetti di branzino alla piastra, zucchine trifolate 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"** 🍷🍴🌱 35.50

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.

## 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

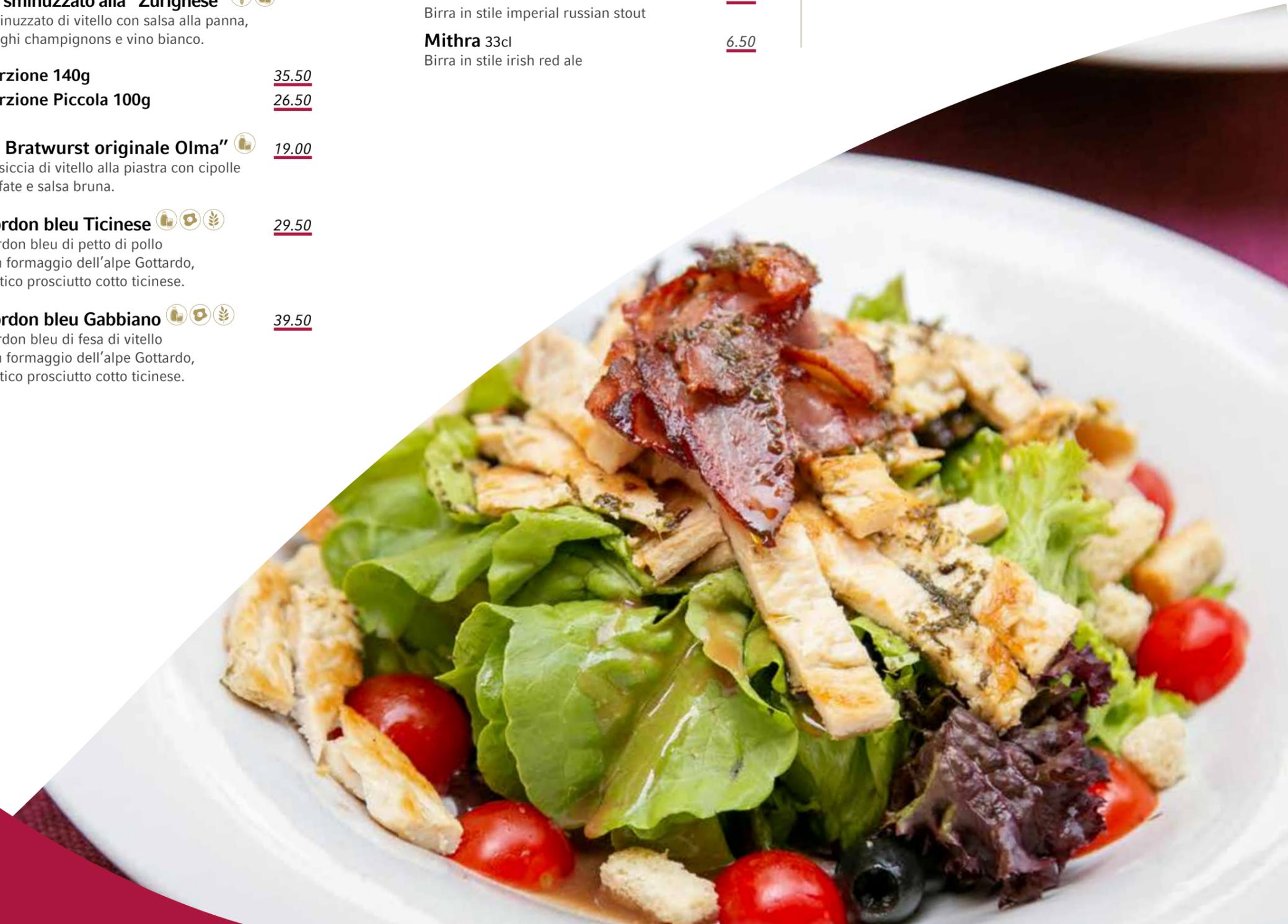
Birra in stile irish red ale

**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



# Pizze

I prezzi sono in CHF e 8.1% IVA compresa  
Gentili ospiti, per informazioni concernenti allergeni e additivi, potete rivolgervi ai nostri collaboratori.

## Quattro formaggi

**Quattro formaggi uovo**    19.50  
Mozzarella, formaggio dell'alpe, gorgonzola, Grana e un uovo al tegame.

**Quattro formaggi cipolla**   19.00  
Mozzarella, cipolle stufate e pancetta affumicata.

**Quattro formaggi porcini**   21.00  
Mozzarella, formaggio dell'alpe, gorgonzola, Grana e porcini.

**Quattro formaggi piccante**   21.00  
Mozzarella, formaggio dell'alpe, gorgonzola, Grana e salame piccante.

## Ticinesi

**Luganighetta**   21.00  
Pomodoro, mozzarella e luganighetta.

**Fuganighetta**   19.50  
Pomodoro, mozzarella, luganighetta, 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.

## Mozz. di Bufala

**Tenore Bufala**     24.50  
Mozzarella di bufala a crudo, pomodoro fresco, olive, acciughe, origano, salame piccante, grana.

**Aiuola Bufala**   27.00  
Mozzarella di bufala a crudo, rucola, pomodorini, prosciutto crudo e grana.

**Zingara Bufala**    23.00  
Mozzarella di bufala a crudo, pomodoro, tonno, cipolle e peperoni.

**Fattore Bufala**    25.00  
Pomodoro, mozzarella, di bufala a crudo, prosciutto cotto, salame piccante, olive nere e funghi champignon.

## Speciali del Zigolini

**Loto**    18.00  
Pomodoro, mozzarella, pomodoro, ciliegino e Grana Padano.

**Bucaneve**   25.00  
Pomoro, 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, 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  
Pomodori ciliegino, mozz, 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 e pepe nero.

**Mediterraneo**     19.00  
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, pomodori secchi.

**Trevi**   20.00  
Pomodoro, mozzarella, trevisana e pancetta.

**Valtellinese**   26.50  
Pomodoro, mozzarella, carne secca, rucola, Grana.

**Delizia**   28.50  
Pomodoro, mozzarella, carne secca, porcini, Grana.

**Cipottono**     21.00  
Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni, cipolle e olive nere.

**Tre Salumi**   26.00  
Pomodoro, mozzarella, luganighetta, pancetta, salame piccante.

## Le Nostre Classiche

**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.

## Pizze dei Cantoni

**Grigione**   25.00  
Pomodoro, mozzarella, carne secca grigionese, Grana Padano.

**Berna**   17.50  
Mozzarella, cipolle stufate e pancetta affumicata.

**Zurigo**   17.00  
Mozzarella, patate Agria, cipolle stufate e funghi champignons.



“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