

A fork and a knife are positioned diagonally on the left side of the image, set against a solid red background. The cutlery is rendered in a slightly darker shade of red, creating a subtle, monochromatic effect. The background is split by a white curved shape that enters from the top left and bottom left corners.

Zigolini

PIZZA · PASTA · BAR

by **MÖVENPICK**
RESTAURANT

Menu Asparagi



Antipasti

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA su insalata di asparagi verdi crudi trifolati al balsamico e scaglie di Grana Padano
CHF 28.00

CARPACCIO DI POLPO CON ASPARAGI VERDI TRIFOLATI, pomodorini ciliegino, olive Taggiasche
CHF 32.00

INSALATA DI ASPARAGI VERDI TRIFOLATI CRUDI, pomodorini ciliegino, foglie di rucola selvatica, spicchi di uovo sodo al balsamico
CHF 21.00

Zuppa

VELLUTATA DI ASPARAGI verdi e patate, Julienne di salmone fresco marinato all'aneto, panna acidula e crostini di pane croccante
CHF 16.00

Primi piatti

SPAGHETTONE fatto in casa con farina di grano duro, asparagi verdi trifolati, crema di parmigiano, prosciutto crudo Ticinese croccante
CHF 21.50

SPAGHETTONE fatto in casa con farina di grano duro, asparagi verdi trifolati, uovo e Grano Padano
CHF 21.50

RISOTTO CARNAROLI CON ASPARAGI VERDI, prosciutto crudo Ticinese croccante e riduzione di aceto balsamico, mantecato al formaggio dell'alpe Gottardo
CHF 24.00

RISOTTO CARNAROLI CON ASPARAGI VERDI, gamberi Black Tiger alla piastra e bocconcini di mozzarella di bufala
CHF 28.00

RAVIOLI RIPIENI DI ASPARAGI VERDI E MASCARPONE, crema di parmigiano, asparagi verdi trifolati e striscioline di prosciutto crudo Ticinese croccante
CHF 25.00

Piatto principale

TAGLIATA DI RIBEYE alla piastra su asparagi verdi trifolati, scaglie di grano Padano e crocchette di patate
CHF 44.00

SCALOPPINE di petto di pollo gratinato con formaggio Raclette su asparagi verdi trifolati e crocchette di patate
CHF 34.50

FILETTI DI BRANZINO alla piastra su letto di asparagi verdi trifolati e riso al burro
CHF 38.00

RÖSTI, patate Agria grattugiate e dorate in padella con asparagi verdi trifolati, formaggio Raclette e un uovo al tegame
CHF 26.00

FILETTO DI TONNO ALLA PIASTRA, vellutata di asparagi verdi, asparagi verdi trifolati e riso al burro
CHF 41.00

Asparagi

OLANDESE 500g di asparagi bolliti con salsa olandese
CHF 27.00

MILANESE 500g di asparagi bolliti con burro, parmigiano e 2 uova al tegame
CHF 28.50

PARMIGIANO 500g di asparagi bolliti con burro e parmigiano
CHF 27.50

PARMA 500g di asparagi bolliti con prosciutto crudo di Parma (60g)
CHF 28.00

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



I prezzi sono in CHF e 8.1% IVA compresa
Allergeni, intolleranze e celiachia: un nostro collaboratore è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva



Antipasti

Piatto principale e antipasto oppure come accompagnamento ad un buon bicchiere di vino selezionato dalla Movenpick Caves

TAVOLOZZA VALTELLINESE 60g di carne secca punta d'anca della Valtellina, stagionata 60 giorni e tagliata sottilissima al momento con la nostra Berkel.
CHF 25.00

TAVOLOZZA PARMA 90g di prosciutto crudo di Parma "Slega" DOP stagionato 20 mesi.
CHF 25.00

TAVOLOZZA CHEESE Varietà di formaggi a pasta morbida, semi dura e a pasta dura, marmellata di stagione, miele Ticinese e pepe aromatizzato in Valle Maggia.
CHF 25.00 - Allergeni: uova, latte

Classico Movenpick

MÖVENPICK DUETTO Variazione di salmone affumicato Irlandese, salmone fresco marinato (NO) all'aneto accompagnato con capperi, anelli di cipolla rossa, spuma di rafano, salsa Lidino e fettine di pan brioche francese.
CHF 32.50 - Allergeni: pesce, uova, senape, glutine

Piatti Vegetariani

TATAR VEGANO Tatar di fave, barbabietole, pomodoro, capperi, cipolle su zucchine grigliate.
CHF 29.50 - Allergeni: solfiti, senape

POLPETTE Polpette di ceci (falafel), su zuppa del giorno, zucchine grigliate, yogurt naturale, semi di sesamo e zucca.
CHF 24.50 - Allergeni: latte, glutine, soia

Riso 100% Ticinese

RISOTTO CASTELLO Risotto Carnaroli al parmigiano, mantecato al formaggio dell'Alpe Gottardo e luganiga bollita del salumificio del Castello.
CHF 26.00 - Allergeni: latte, uova

PERSICO Filetti di pesce persico al burro e salvia su risotto carnaroli alla Parmigiana mantecato al formaggio del Alpe Gottardo.
CHF 34.00 - Allergeni: pesce, latte

La Coccia

COCCIA REALE 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.
CHF 23.50 - Allergeni: glutine, crostacei, latte, senape, uova, sesamo, soia, solfiti

COCCIA CHICCHIRICHÌ 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.
CHF 27.50 - Allergeni: glutine, uova, senape, latte, solfiti

COCCIA FALAFEL 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.
CHF 24.50 - Allergeni: latte, glutine, sesamo

Pasta

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

PESCATORE Gamberi Black Tiger, pomodoro, salsa di pomodoro e foglie di rucola selvatica all'olio d'oliva extra vergine.
CHF 21.50 - Allergeni: glutine, crostacei, uova

CARBONARA Uova, striscioline di pancetta affumicata, Grana Padano.
CHF 21.50 - Allergeni: glutine, uova, latte

BUFALINA Pomodoro fresco, salsa di pomodoro e bocconcini di mozzarella di bufala.
CHF 21.50 - Allergeni: glutine, latte

PESTO ROSSO Spaghettoni con pesto di pomodori secchi, pinoli, Grana Padano
CHF 21.50 - Allergeni: glutine, latte

ARRABBIATA Pasta corta con salsa di pomodoro, peperoncino, aglio
CHF 21.50 - Allergeni: glutine

TONNO Pasta corta con bocconcini di tonno fresco, julienne di zucchine e pomodorini ciliegino
CHF 21.50 - Allergeni: glutine, pesce

Zuppa

La zuppa del giorno varia giornalmente I nostri collaboratori vi informano volentieri

ZUPPA DEL GIORNO preparata con ingredienti freschi e di stagione, nel rispetto del prodotto e della tradizione.
CHF 15.00





Carne

Per la preparazione di questi piatti scegliamo principalmente solo carne Svizzera

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

CHF 41.50 - Allergeni: glutine, uova

LO SMINUZZATO ALLA ZURIGHESE Sminuzzato di vitello con salsa alla panna, funghi champignons e vino bianco.

Porzione 140g CHF 35.50 - 100g CHF 26.50 - Allergeni: sedano, latte

IL BRATWURST ORIGINALE OLMA Salsiccia di vitello alla piastra con cipolle stufate e salsa bruna.

CHF 19.00 - Allergeni: latte

CORDON BLEU TICINESE petto di pollo impanato con farina, uova e pane bianco grattugiato, formaggio dell'Alpe Gottardo, prosciutto cotto rustico ticinese.

CHF 29.00 - Allergeni: glutine, uova, latte

CORDON BLEU GABBIANO di fesa di vitello impanato con farina, uova e pane bianco grattugiato, formaggio dell'Alpe Gottardo, prosciutto cotto rustico ticinese

CHF 40.00 - Allergeni: glutine, uova, latte

COSCIA DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA sedano, carote, cipolle e funghi champignons, servita con purea di patate.

CHF 31.00 - Allergeni: glutine, uova, latte, soia, sedano, senape

Rösti

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

CHF 24.00 - Allergeni: uova, latte

RÖSTI PARMIGIANO Patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, melanzane alla piastra, salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, Grana Padano e origano.

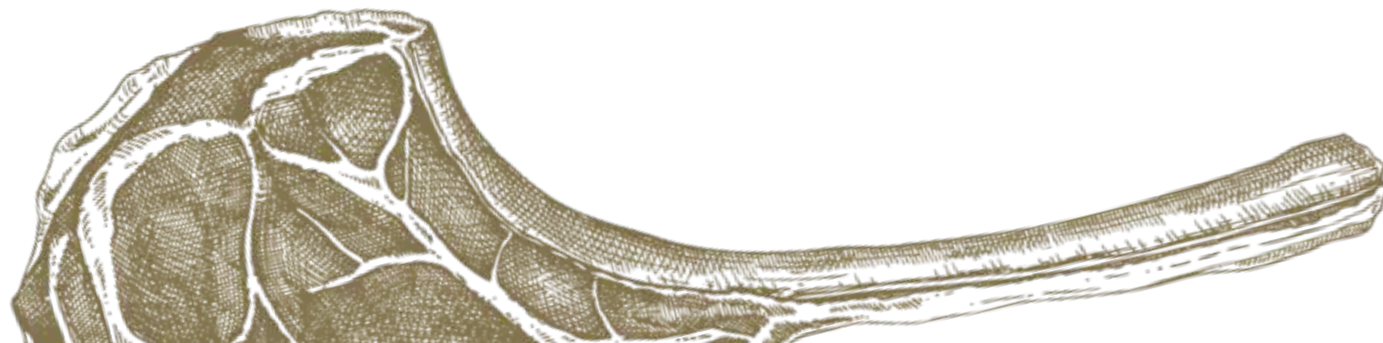
CHF 26.00 - Allergeni: uova, latte

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

CHF 26.50 - Allergeni: uova, latte

RÖSTI TATAR Patate Agria grattugiate e dorate in padella, carne di manzo cruda tritata, condita con olio d'oliva extra vergine, scaglie di Grana Padano e foglioline di rucola selvatica.

CHF 27.00 - Allergeni: uova, latte



Tatar

La classica Tatar. carne cruda di scamone di manzo tritato finemente

LA CLASSICA TATAR 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.

CHF 34.50 - Allergeni: glutine, pesce, uova, senape, sedano, soia

CHF 37.50 - Servito con Cognac, Whisky o Calvados.

Pesce

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

CHF 28.50 - Allergeni: pesce, latte, soia

GAMBERI CAFÉ DE PARIS Code di gamberi Black Tiger gratinati con burro all'erbette Café de Paris, servito con riso bianco al burro.

CHF 36.00 - Allergeni: pesce, latte

Dalla Piastra

PETTO DI POLLO 140g

CHF 26.50

PAILLARD DI VITELLO 140g

CHF 39.50

RIB EYE 300g

CHF 38.50

FILETTO DI MANZO 180g

CHF 51.00

Contorni

PATATINE FRITTE

CHF 5.50 - Allergeni: glutine

PURÈ DI PATATE

CHF 4.50 - Allergeni: glutine, uova, latte, soia, sedano, senape

RÖSTI

CHF 5.50 - Allergeni: latte

VERDURE ALLA PIASTRA

CHF 4.50

RISO IN BIANCO

CHF 2.50



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

 **+41 91 682 5331**