

BENVENUTI



Cicchetteria da Rosa
Spitalgasse 5
8001 Zürich
044 / 261 03 03
www.cicchetteriadarosa.ch

Cicchetti/Tapas freddo/kalt/cold

		CHF
1.	Cicchetto con formaggio alle erbe e salmone <i>Häppchen mit Kräuterfrischkäse und Lachs</i> <i>Appetisers with herb creamcheese and salmon</i>	4.50
2.	Involtini di zucchini, formaggio morbido e speck <i>Zucchettiröllchen mit Weichkäse und Speck</i> <i>Courgette rolls with soft cheese and bacon</i>	10.80
3.	Cicchetto con nduja e mozzarella <i>Häppchen mit Nduja und Mozzarella</i> <i>Appetisers with nduja and mozzarella</i>	4.80
4.	Bruschetta con pomodori <i>Bruschetta mit Tomaten</i> <i>Fried bread with tomatoes</i>	7.50
5.	Insalata verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	9.50
6.	Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	10.50
7.	Rucola con parmigiano <i>Rucola mit Parmesan</i> <i>Rocket salad with italian cheese</i>	10.50
8.	Avocado con gamberi e limone <i>Crevettencocktail mit Avocado und Zitronen</i> <i>Prawncocktail with avocado and lemon</i>	13.50
9.	Carpaccio con rucola e scaglie di formaggio <i>Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter</i> <i>Beef carpaccio with salad rocket and parmesan shavings</i>	klein/small 18.50 gross/large 26.50
10.	Caprese con pomodoro e mozzarella <i>Caprese mit Tomaten und Mozzarella</i> <i>Caprese salad with tomatoes and mozzarella</i>	16.50
11.	Misto di salumi <i>Gemischter kalter Teller</i> <i>Mixed cold plate</i>	klein/small 19.50 gross/large 27.50
12.	Tagliere di formaggi con noci, frutti e miele <i>Käseplatte mit Nüssen, Früchten und Honig</i> <i>Cheese platter with nuts, fruit and honey</i>	klein/small 16.00 gross/large 28.00

Cicchetti/Tapas caldo/warm/hot

CHF

- | | | |
|-----|--|-------|
| 13. | Vongole o cozze alla marinara
<i>Vongole oder Cozze alla marinara</i>
Clams or mussels with tomato sauce | 15.50 |
| 14. | Carpaccio di polipo
<i>Tintenfisch-carpaccio</i>
Octopus carpaccio | 19.50 |
| 15. | Gnocco fritto con funghi
<i>Frittierte Hefeteigklösschen mit Pilzfüllung</i>
Fried yeast doughdumplings stuffed with mushrooms | 13.50 |
| 16. | Gnocco fritto con formaggio
<i>Frittierte Hefeteigklösschen mit Käse</i>
Fried yeast doughdumplings stuffed with cheese | 12.50 |
| 17. | Stick di polenta con salsa tartara
<i>Polentastäbchen mit Tartarsauce</i>
Polenta sticks with tartar sauce | 9.50 |
| 18. | Mozzarella in carrozza
<i>Frittierte Mozzarella</i>
Fried mozzarella | 9.50 |
| 19. | Tortilla Espagnola | 12.50 |
| 20. | Capesante gratinate
<i>Gratinierte Jakobsmuscheln</i>
Scallop gratin | 16.80 |
| 21. | Polpette in umido
<i>Rindfleischbällchen in Sauce</i>
Meatballs in sauce | 14.80 |
| 22. | Polipo grigliato con patate e verdura
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffeln und Gemüse</i>
Grilled octopus with potatoes and seasonal vegetables | 24.00 |

Cicchetti/Tapas caldo/warm/hot

CHF

- | | | | |
|-----|--|--|----------------|
| 23. | Gamberetti con aglio e peperoncino
<i>Crevetten mit Knoblauch und Peperoncino</i>
<i>Prawns with garlic and hot chilli peppers</i> | | 18.00 |
| 24. | Friarielli napoletani
<i>Frittierte kleine, grüne Peperoni</i>
<i>Small fried green hot chilli peppers</i> | | 17.00 |
| 25 | Alette di pollo
<i>Marinierte Pouletflügeli aus dem Ofen</i>
<i>Marinated oven-baked chicken wings</i> | | 10.50 |
| 26 | Baccalà con peperoni, patate e olive
<i>Kabeljau mit Peperoni, Kartoffeln und Oliven</i>
<i>Cod with peppers, potatoes & olives</i> | | 21.50 |
| 27 | Seppie aglio, olio e prezzemolo
<i>Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch</i>
<i>Octopus with parsley and garlic</i> | | 16.50 |
| 28 | Calamari alla Romana
<i>Tintenfisch im Teig</i>
<i>Octopusdough balls</i> | | 16.00 |
| 29 | Crocchette della Casa
<i>Hausgemachten Krokette</i>
<i>Home-made potatocroquettes</i> | | 16.00 |
| 30. | Cicchetto/Tapas Teller(misto)
<i>Cicchetto/Tapas Teller (gemischt)</i>
<i>Cicchetto/Tapas Teller (mixte)</i> | <small>klein/small</small>
<small>gross/large</small> | 25.00
50.00 |

Minestre

CHF

Minestrone

10.00

Crema di Pomodoro

10.00

Tomatensuppe

Tomato soup

Pasta

CHF

Spaghetti bolognese

21.50

Spaghetti carbonara

21.50

Spaghetti all'amatriciana

21.50

Spaghetti alle vongole

26.00

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti with clams

Penne all'arrabbiata

19.00

Penne scharf

Spicy penne

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

18.50

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncini

Spaghetti with garlic, oil and hot chilli peppers

Tagliatelle al salmone con limone e rucola

24.50

Nudeln mit Lachs, Zitronen und Rucola

Noodles with salmon, lemon and rocket salad

Spaghetti ai frutti di Mare

27.00

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti with seafood

Spaghetti al pesto

18.50

Spaghetti mit Pesto

Spaghetti with pesto sauce

Pasta vegetariana

19.50

Vegetarische Pastaüberraschung

Vegetarian pasta surprise

Risotto

Risotto dello Chef	CHF 25.00
Risotto alla milanese	22.00
<i>Safranrisotto</i> <i>Saffron risotto</i>	
Risotto al limone con gamberi	24.50
<i>Zitronenrisotto mit Crevetten</i> <i>Lemon risotto with prawns</i>	
Risotto alle verdure	23.00
<i>Gemüserisotto</i> <i>Vegetable risotto</i>	

Secondi

carne/pesce / Fleisch/Fisch / meat/fish

Piccata Milanese con risotto	CHF 34.00
<i>Kalbpiccata Mailänder Art mit Risotto</i> <i>Milanese piccata veal with risotto</i>	
Petto di pollo alla griglia con patate e verdure	27.50
<i>Pouletbrust vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse</i> <i>Chicken breast with potatoes and vegetables</i>	
Paillard di vitello con patate fritte	35.50
<i>Kalbpaillard mit Pommes Frites</i> <i>Veal paillard with french fries</i>	
Tagliata di manzo su rucola e parmigiano reggiano	46.00
<i>Geschnittenes Rindsentrecôte auf Rucola mit Parmesan</i> <i>Cut sirloin steak on a bed of rocketsalad with parmesan</i>	
Tartara di Manzo	24.50
<i>Rindstatar</i>	<small>klein/small</small>
<i>Steak tartare</i>	<small>gross/large</small>
Gamberoni alla griglia con riso o spinaci	45.00
<i>Riesencrevetten vom Grill . Reis oder Spinat</i> <i>Giant prawns from the grill, rice or spinach</i>	
Salmone alla griglia con verdura e risotto	36.00
<i>Lachsfilet vom Grill mit Gemüse und Risotto</i> <i>Salmonaugratin with herbs, vegetables and risotto</i>	

Dolce/Dessert

	CHF
Flan de la Rosa	9.50
Crema Catalana	10.00
Tiramisù	10.50
Panna cotta dello Chef	9.50
<i>Panna Cotta</i>	
Tartufo	10.00
<i>Gefrorene Truffelpraline</i>	
<i>Frozen truffle praline</i>	
Carpaccio di Ananas e gelato	10.00
<i>Feingeschchnittene Ananas und Glacé</i>	
<i>Finely cut pineapple and ice cream</i>	

Caffè

	CHF
Caffè Crème	4.50
Espresso, Ristretto, Espresso lungo	4.50
Espresso doppio	5.50
Caffé corretto	6.80
Latte macchiato	6.00
Cappuccino	6.00

Cioccolato

	CHF
Cioccolato (Caotina) caldo/warm/hot	5.00
Cioccolato (Caotina) freddo/kalt/cold	5.00
Ovomaltine caldo/warm/hot	5.00
Ovomaltine freddo/kalt/cold	5.00

Tee/Tea Sirocco

Deutsch

BIO Tee in Baumwollbeutel. Jeder Beutel einzeln von Hand genäht, ohne Klebstoffe und Klammern.

Erliesene Spitzenqualität.

Abgefüllt in Schmerikon am Zürichsee.

English

Organic tea in cotton bag. Each bag is individually hand sewn, without glue and staples.

Elected top quality.

Packed in Schmerikon near Rapperswil at Lake Zurich.

Pro Portion/Per Portion

CHF 5.50

Camomille Orange Blossoms

Milde Kamille und zarte Orangenblüten Verbena

Lemon Dream

Herrlich exotisch, süss-scharfe Komposition

Moroccan Mint

Intensives Aroma echter marrokanischer Minze Red

Kiss mit Früchten

Fruchtig sinnliche Magie sonnenverwöhnter Zutaten

Black Vanilla

Erliesener Schwarztee und legendärer Pu Ehr mit Vanille

Green Topic

Grüntee mit ausgewählten exotischen Früchten

Golden Assam

Schwarztee von Brahmaputra. Kräftig und edel.

Grappa

			CHF
Nardini	50%	2 cl.	7.00
<i>Pinot-, Tocai- & Cabernettrauben</i>			
Tignanello	42%	2 cl.	9.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>			
Barili di Sassicaia	40%	2 cl.	12.00
<i>Cabernet Sauvignon, Franc</i>			
Di Brunello	42%	2 cl.	10.00
<i>Sangiovese grosso</i>			
Berta riserva del fondatore	44%	2 cl.	22.00
<i>Nebbiolo da Barolo, Barbera d'Asti</i>			
Berta Tre Soli Tre	44%	2 cl.	16.00
<i>Nebbiolo da Barolo</i>			
Bric del Gaian	45%	2 cl.	16.00
<i>Moscato</i>			

Cocktails

		CHF
Bellini	Pfirsichpulpe, Himbeeren, Prosecco	12.50
Rossini	Himbeerpulpe, Prosecco	12.50
Caipirinha	Cachaça 51, Limetten, Rohrzucker	13.50
Caipirinha Coco	Batida de Coco, Limetten, Rohrzucker	13.50
Mojito	Havana Club blanc	13.50
	Pfefferminz, Limetten, Rohrzucker	

senza alcool/Alkoholfrei/non-alcoholic

Hugo einfach	Holuderblütensirup, Pfefferminze, Citro	9.50
Ginger Mojito	Ginger Ale, Limes, Pfefferminz, Rohrzucker	9.50

Bevande/Getränke/Drinks

		CHF
Eistee	30 cl.	5.00
Mineralwasser offen	30 cl.	3.50
San Pellegrino	50 cl./1l.	6.00/11.00
Acqua Panna	50 cl./1l.	6.00/11.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl.	5.00
Schweppes Tonic, Bitter, Lemon	20 cl.	5.00
Apfelschorle	33 cl.	5.00
Rivella rot, blau	33 cl.	5.00
Fanta	33 cl.	5.00
Gazosa	35 cl.	5.80
Chinotto	35 cl.	5.80

Birra/Bier/Beer

			CHF
Feldschlösschen Hopfenperle	5.2%	25/50 cl.	4.50/8.00
Feldschlösschen Braufrisch	5.0%	25/50 cl.	4.50/8.00
Schneider Weisse	5.4%	25/50 cl.	6.00/8.50
Nastro Azzurro	4.8%	33 cl.	6.50
San Miguel	5.4%	33 cl.	6.50
Estrella Galicia	4.6%	33 cl.	5.50
Corona	4.5%	33.5 cl.	7.50
Somersby	4.5%	33 cl.	6.50
Eve Litchi	3.1%	33 cl.	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	0%	33 cl.	5.50

Aperitif

CHF

Gespritzter Weisswein		10 cl.	8.50
<i>Sparkling Spritz / whitewine with water</i>			
Aperol Spritz mit Weisswein			10.00
<i>Aperol Spritz with whitewine</i>			
Aperol Spritz mit Prosecco			12.50
<i>Aperol Spritz with Prosecco</i>			
Hugo			12.50
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Pfefferminze</i>			
<i>Elderflower svrup. Prosecco & peppermint</i>			
Amaro del Capo	35%	4 cl.	7.50
Martini bianco	15%	4 cl.	7.50
Campari	23%	4 cl.	7.50
Cynar	16%	4 cl.	7.50
Sanbitter	Alkoholfrei	1 dl.	6.00
Crodino	Alkoholfrei	1 dl.	6.00
Limoncello	15%	2 cl.	7.50
Amoretto Di Saronno	28%	2 cl.	8.50
Bailey's Irish Cream	17%	4 cl.	8.50
Averna	29%	4 cl.	8.50
Gin Hendricks	41.4%	4 cl.	14.50
Tequila Jose Cuervo Silver	38%	4 cl.	12.00
Vodka	40%	4 cl.	13.00
Whisky Oban 14 Jahre	43%	4 cl.	16.00
Whisky Laphroaig	40%	4 cl.	16.00
Whiskey Bourbon Four Roses	40%	4 cl.	14.00
Vecchia Romagna	40%	2 cl.	7.50

Alle unsere Fleischprodukte sind mehrheitlich schweizerischer Herkunft. Andersweitige sind direkt mit der Länderbezeichnung gekennzeichnet. Fleisch aus den USA kann mit Hormone und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Allergieauskünfte zu unseren Menu sind bei Servicefachpersonal erhältlich.

Alle Preise in SFr. inkl 8% Mehrwertsteuer.



All our meat products are predominantly of Swiss origin. Those which are not are directly identified with the country name. Allergy information on our menu can be obtained from service staff. **All prices in sFr. incl. 8% VAT.**

ver.1/2017