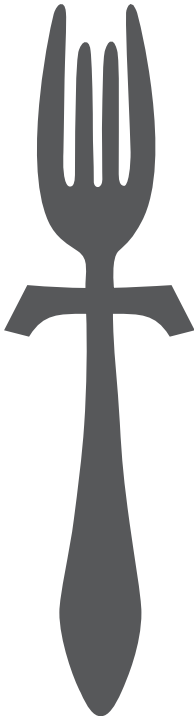


S A N  O

R I S T O R A N T E

Carta

Per cominciare...

Moscardini ubriachi alla pignata <i>Baby Oktopusse in Rotweinsauce nach Pignata Art</i>	25
Bruschettoni SANTO con porcini-scamorza e lardo di colonnata, miele tartufato e noci <i>Bruschetta SANTO mit Steinpilz-Scamorza-Käse, Colonnata-Speck, Trüffelhonig und Nüsse</i>	24
Burratina pugliese alla caprese con frisella <i>Burratina aus Apulien auf Tomaten, Basilikumcreme und Frisella</i>	18
Gamberoni croccanti aglio, olio e peperoncino <i>Knusprige Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	26
Midollo al forno con tartare di manzo e melograno con insalatina di prezzemolo e finocchio <i>Knochenmark im Ofen gebacken mit Rindstartar und Granatapfel, dazu Petersilie-Fenchel-Salat</i>	23
Vellutata di patate, zafferano e tartufo <i>Kartoffelcremesuppe mit Safran und Trüffel</i>	21



Benvenuti al ristorante Santo di Zurigo e grazie per la vostra fiducia dimostrata in questi anni.

La nostra squadra guidata dal nostro nuovo Chef Simone Zizza vi transporterà in un viaggio culinario attraverso le regioni d'Italia accompagnata da prodotti di prima qualità e da una vasta e selezionata carta dei vini.

I nostri ingredienti sono freschi, stagionali, locali e variano dalla disponibilità del mercato.

Ricordati: per essere santi non c'è bisogno che gli altri lo sappiano.

Buon viaggio e buon appetito!

Tutti i nostri prezzi sono in Franchi Svizzeri e compresi d' IVA.

Riguardo a possibili allergie o intolleranze, vi preghiamo di contattare la squadra del Santo.

I nostri Piatti principali...

Tagliatelle fresche ai porcini e tartufo <i>Frische Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffel</i>	36
Risotto alla zucca, fonduta di castelmagno e noci tostate <i>Kürbisrisotto mit Castelmagnofondue und gerösteten Nüssen</i>	39
Costata di vitello in crosta di pistacchio con spinaci <i>Kalbskotelett in Pistazienkruste mit Spinat</i>	54
Cornucopia di branzino e gamberone su crema di piselli e verdure saltate <i>Wolfsbarsch und Garnele auf Erbsencreme mit sautiertem Gemüse</i>	46
Tagliata di controfiletto al pepe verde, senape e pinoli con porcini trifolati <i>Rindsfilet mit grünem Pfeffer, Senf und Pinienkerne dazu Steinpilze</i>	48
Guancia di vitello, crema di cacao con patate schiacciate olive e capperi <i>Kalbsbäckchen mit Kakaocreme und Stampfkartoffeln mit Oliven und Kapern</i>	56

I Contorni...

a 6 l'uno

Insalatina di finocchio e arancia <i>Fenchelsalat mit Orange</i>	Insalatina mista <i>Gemischter Salat</i>
Patate al forno con aromi <i>Ofenkartoffeln mit Rosmarin</i>	Purea di patate <i>Kartoffelstock</i>
Zucchine grigliate al aglio, olio e menta <i>Grillierte Zucchini mit Knoblauch, Olivenöl und Minze</i>	

Dolci Passioni...

Tiramisu stagionale <i>Saisonales Tiramisu</i>	11
Zabaione del Santo all'Antica formula <i>Eierpunsch mit Antica formula Vermouth</i>	16
Tortino al cioccolato con cuore morbido e granella di mandorla <i>Schokoladenkuchen mit weichem Herz und Mandelnsplittern</i>	15

