MENÜ

Preise inkl. 7.7% MWST in Schweizer Franken.

ANTIPASTI

Vom Kreis 4 bis ins Puschlav. So viel wie möglich von hier. Von Menschen, Familien, die unsere Werte mögen und vor allem uns. Verantwortungsbewusst produziert mit viel Herzblut und Enthusiasmus, und der Überzeugung, dass es auch anders geht.

Unsere Produkte machen wir selber oder unsere Freunde:

Backwaren von Bäckerei Müller in Näfels, Glarus. Bier von Turbinenbräu in Zürich. Kaffee von Miro in Zürich, K4. Konfitüre von Haltbarmacherei in Zürich, K10. Schokolade von La Flor in Zürich, K3. Fleisch aus dem Puschlav, Graubünden. Bio Horn-Milch von Brüderhof in Dällikon, Zürich. Pizzamehl aus Zürich & Thurgau.

DISHES

AB 17.00 UHR

Grüner Salat 6/8

an Schnittlauch-Vinaigrette

Burrata 16

mit Brunnenkresse, gesalzenen Pistazien, Johannisbeere und Olivenöl

Gepickelte Cherrytomaten 9

mit karamellisierten Fenchelsamen, gehobelter Fenchel und Basilikum

Eingelegte Artischocken 12

mit Salmoriglio und Belper Knolle

Sardinen 18

mit gesalzener Butter, gepickelten Chilis, Zitrone und Petersilie

Information zu den Allergene auf der letzten Seite

AB 17.00 UHR

PLÄTTLI

Auswahl an Käse mit eingelegtem Gemüse 21

Auswahl an Aufschnitt und Käse mit eingelegtem Gemüse 25

PIZZABROT

Bianco 3

Rosso 4

SOFT ICE Klein / Normal

DISHES

Saisonales Sorbet 4/6

Joghurt 4/6

Toppings (+0.5)
Gebrannte Mandeln
Shortbread Crumble
Mini Marshmallows
Schokoladenpulver

PIZZA AL TAGLIO

ROSSO E BIANCO

ROSSO Klein / Normal

Margherita 4/7
Mozzarella, Basilikum

7/12 Salami
Salami, Federkohl, Knoblauch

Mushroom 8/14
Pilze, rote Zwiebeln, Chili

7/10 Neon
Zucchini, schwarze Taggiasca Oliven,
Ricotta, Pinienkerne, Basilikum

PIZZA AL TAGLIO

BIANCO Klein / Normal

Cotto 8/14
Prosciutto Cotto, Mozzarella

7/12 Sicily
Ricotta, halb getrocknete Tomaten,
Sardinen, Petersilie, Zitronenzeste

Chips 6/10
Kartoffeln, Rosmarin, geräucherter Lauch,
karamellisierte Zwiebeln

6/10 Cacio e Pepe
Taleggio, Caciocavallo, Pecorino,
schwarzer Pfeffer

DRINKS AND WINE

MODO MADE

SOFT DRINKS 2.5/5 dl

Wasser à discretion x LOUD 4
Still und Frizzante

Rooibos Ice Tea 5/8
Rooibos, Orangenblüten, Minze

Ingwer Limonade 5/8
Zitrone, Ingwer, Thymian

„00“COCKTAILS Alkoholfrei

DOLCE VITA, DOMANI

00 Prugna Spritz 12
Zwetschgen, Kolonne/Null Schaumwein

00 Bergamotte Bitter 8
Bergamotte, Schwarztee und Haskap

Oder 00 Italian „Aperol“ Spritz 12,
00 Italian Orange „Campari“ Soda 12

SPECIALS

COCKTAILS

Prugna Spritz 12
Zwetschgen, Prosecco

Sfumato Spritz 12
Amaro Sfumato Rabarbaro, Prosecco

Vermut Citrico 16
Vermut Rosato, Zitrone, Grapefruit, Prosecco

Basil Soda 15
Basilikum, Vodka, Zitrone

MODO SIGNATURE DRINKS

Espresso Martini 16
Espresso, Vodka, Kaffeelikör

Bloody San Marzano 16
Tomatensaft, Vodka, Chiliöl, Zitronensaft

Oder Negroni 15, Negroni Sbagliato 14,
Americano 12, Bicicletta 12, Rossi Spritz 12,
Aperol Spritz 12, Rossi Soda 12, Rossi Orange 14,
Gin Tonic 15, Vermut Rosso, Bianco, Rosato 8

WINE BY THE GLASS 1 / 7.5 dl

Unsere Weine sind ungeschönt, frei von Zusatzstoffen und stammen aus ökologischem Weinbau.

BY THE GLASS

Frizzante

Prosecco Col Fondo, Le Rive de Nadal, IT — 8/55
2020 | prickelnd, frisch, floral

Weiss

Langhe Bianco, Roagna, IT — 7/55
2019 | trocken, buttrig, elegant

Zwei Zimmer, Küche, Christopher Barth, DE — 8/58
2020 | mineralisch, trüb, Apfel

Orange

Giandon Bianco, Il Farneto, IT — 9/62
2020 | floral, Nektarine, leichtes Tannin

NATURWEIN

Rosé

Galéjade, Domaine Mouressipe, FR — 8/55
2020 | trüb, frisch, Grapefruit

Rot

Puszta Libre, AUT — 8/58
2020 | leicht, spritzig, Brombeere

Chianti, Buccia Nera, IT — 9/62
2019 | Kirsche, Holz, klassisch

BOTTLES 0.75l

Frizzante

Rosato Pet Nat, Furlani, IT — 62
2020

Frisant Rosso Lambrusco, Il Farneto, IT — 65
2020

NATURWEIN

Weiss

Coup de Fouet, Domaine Piccard, CH — 62
2019

Roditis Natur, Tetramytos, GRC — 62
2019

L'Empreinte, Benoit Courault, FR — 65
2020

Bianco Coco, Indigeno Vini, IT — 68
2019

Orange

Paro Orange, Buccia Nera, IT — 65
2019

Malvazija, Čotar, SVN — 75
2018

Graue Freyheit, Heinrich, AUT — 85
2019

BOTTLES

BOTTLES

Rosé

Falatório Palhete, Cas'Amaro, PRT 2020	58
Susucaru Rosato, Frank Cornelissen, IT 2020	65

Rot

Lo Ravi, Mas de l'Escarida, FR 2020	58
Klettgau Pinot Noir, Markus Ruch, CH 2019	62
Vieilles Vignes, Benier, FR 2019	62
Alta Naoussa, Thymiopoulos Vineyards, GRC 2017	62
Cuvée Rouge aux Lèvres, Bainbridge, FR 2020	64
Foradori, Foradori, IT 2019	65
Sarvanet, Bera Vittorio e Figli, IT 2018	72
	75

NATURWEIN

Studio Wino
Meinrad-Lienert-Strasse 7, 8003 Zürich
Alle Weine sind online oder im Ladenlokal erhältlich.

BIER Offen

Turbinenbräu Gold Sprint 3dl	5
Turbinenbräu Gold Sprint 5dl	7.5

Flasche

Turbinenbräu Orion IPA 33cl	6
Turbinenbräu Start Weizen unfiltriert 33cl	6
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei 33cl	6

AMARO 4 cl

Lago Maggiore, Rossi d'Angera, IT 30%	8
Meletti, Ditta Silvio Meletti, IT 32%	8
Amaro Sfumato Rabarbaro, Cappelletti, IT 20%	8

DIGESTIV 2/4 cl

Grappa Ambrata, Rossi d'Angera, IT 40%	6/9
Iva Kräuterlikör, Mia Iva, CH 26,9%	6/9
Erismann Mirabelle, Brennerei Hans Erismann, CH, 41%	6/9

KAFFEE + TEE

Espresso	4
Espresso Martini	16
Tea Pot Grüntee, Schwarztee, Verveine, Rooibos, Minze	6

RECOMMENDATION: MELETTI

WHAT NEXT

Information zu den Allergene