****

***allegro* ital.(adj.)- 1. FIDEL; 2. FRÖHLICH; 3. GUTGELAUNT; 4. HEITER;
5. LEICHTBLÜTIG; 6. LUSTIG; 7. VERGNÜGT; 8. AUSGELASSEN; 9. BESCHWINGT**

***Benvenuti a tutti, belli e brutti***

Seit 1968 ist an unserer Adresse ein Restaurant beheimatet. Gäste aus dem Quartier Wollishofen, der Stadt und der Region Zürich, beleben seither diese Mauern.

Unser Handwerk zeigen wir durch unsere offene Küche, wo wir auf Fertigprodukte verzichten.Wir backen täglich frisches Brot, stellen unsere Pasta in Eigenproduktion her und produzieren Saucen und Spezialitäten selbst. Für die Weinauswahl können Sie sich gerne von uns beraten lassen oder stöbern Sie selbst durch unsere kleine Enoteca.

***Buon appetito!***

***Rocco Cosi und das ganze Allegro Team***

**Insalate e Zuppe**

*Insalata verde o mista 8.50 / 10.50*

Grüner oder gemischter Salat

*Insalata Mediterranea 12.50*

Cherry Tomaten, Tropea Zwiebeln, Rucola und schwarzen Oliven

*Burrata pugliese con pomodori o con crudo di Parma 14.50 / 18.50*

Frische Burrata mit Tomaten und Basilikum, oder mit Parmaschinken

*Zuppa di fagioli Borlotti e cozze 15.50*

Borlotti Bohnensuppe mit Muscheln

*Zuppa del giorno 9.50*

Tagessuppe, lassen Sie sich von uns beraten

**Gli Antipasti**

*Carpaccio di manzo, rucola e parmigiano 19.50 / 27.50*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

- als Primo oder secondo

*Carpaccio di polpo 19.50 / 27.50*

Hauchdünn geschnittener Tintenfisch, mit Wildsalat,

citronette und Mandelfilet

- als Primo oder secondo

*Tatar di avocado con gamberi marinati 24.50*

Avocado Tatar mit marinierten Crevetten

  *Gran tagliere di salumi e formaggi per 2-3 Pers. 45.00*Parmaschinken, Bresaola, scharfe Salami, Büffelmozzarella, verschiedene

Käsesorten, grill Gemüse und Marmelade

**Pasta**

*La vita è una combinazione di magia e pasta
- Federico Fellini*

 Primo Secondo

*Tortelli alle patate e crescione con crudaiola 27.50 32.50*

*di pomodoro e timo*

Kartoffel-Teigtaschen und Brunnenkresse mit frischen

Tomaten und Tymian

*Cappeletti alla romagnola con crema di 29.50 34.50*

*mascarpone* e pistacchi tostati
Teighütchen gefüllt mit Mascarpone Crème und gerösteten

Pistazien

- Spezialität aus der Emilia Romagna

*Tagliatelle pasticciate con salsa alla bolognese, 24.50 29.50*

*panna e parmigiano reggiano*

Bandnudeln mit Bolgonese, Rahm und Parmesan

*Spaghetti allo scoglio “gente di mare” 27.50 32.50*

Spaghetti mit Muscheln, Crevetten und Tintenfisch

*Linguine al salmone norvegese con pomodorini 24.50 29.50*

*pachino e cipolla di Tropea*

Linguine mit norwegischem Lachs, pachino Tomaten

und Zwiebeln aus Tropea

*Risotto “crocante” e zucca con scaglie di Fossa, 23.50 28.50*

*Pancetta croccante, fichi essiccati, nocciole tostate*

*e maracuja*

„Knuspriger“ Risotto mit Kürbis und Käse aus Fossa. Speck,

getrocknete Feigen, geröstete Haselnüsse und Maracuja

*A richiesta – Auf Anfrage*

*Salsa di pomodoro, salsa bolognese o carbonara*

**Specialità di Carne**

*Straccetti di fegato di vitello alla veneziana con 32.50*

*polenta ai ferri*

Geschnetzelte Kalbsleber nach venezianischer Art, dazu gegrillte Polenta

*Scaloppine di vitello al limone con risotto al parmeggiano 29.50*

Kalbsschnitzel an Zitronen Sauce, dazu Parmesan Risotto

*Filetto di manzo con funghi di stagione o tartufo nero 47.50 / 55.00*

Rinds-Filet mit Saison Pilzen oder schwarzem Trüffel

**Specialità di Pesce**

*Fritto di calamari e gamberi con salsa tartara* *27.50*

Frittierter Tintenfisch und Crevetten mit Tartarsauce

*Orata del Mediterraneo al cartoccio con julienne verdure, 42.50*

*olive, pomodori essiccati, capperi, ciliegini, cozze e vongole*

Dorade aus dem Mittelmeer mit Julienne Gemüse, Oliven, getrockneten

Tomaten, Kapern, Cherry Tomaten, Miesmuscheln und Venusmuscheln

*Gamberoni alla griglia con lardo di Colonnata e risotto allo 44.50*

*Zafferano con scaglie di Fossa*

Grillierte Riesencrevetten mit gereiftem Speck aus Colonnata, dazu

Safran Risotto mit Käse aus Fossa

**Contorni**

 Insalata verde o mista, verdure, pommes allumettes, patate fritte, patate arrosto, spinaci, riso o risotto e tagliatelle al burro

(Eine Beilage ist inklusive, jede weitere plus CHF 7.50)

**Dichiarazione**

Wenn in der Speisekarte nicht anders vermerkt, stammen unsere Produkte aus folgenden Ländern:

Rindfleisch Schweiz und Irland
Kalbfleisch Schweiz und Holland
Schweinefleisch Schweiz und EU
Pferdefleisch USA und Kanada
Geflügel Schweiz und Frankreich
Charcuterie Schweiz, Italien und Frankreich
Käse Schweiz, Italien und Frankreich
Süsswasserfische Bitte erkundigen Sie sich beim Service
Salzwasserfische Bitte erkundigen Sie sich beim Service
Meeresfrüchte Bitte erkundigen Sie sich beim Service