

**GENIESSEN SIE MEDITERRANE
KÜCHE
IM HERZEN VON ZÜRICH**

APÉRO



| | | |
|--|--------------|-------|
| Olive & Parmigiano | | 10.50 |
| Marinierte gemischte Oliven & Parmesan <i>Marinated mixed olives & parmesan</i> | | |
| Bruschette Pomodoro | 4 Stück | 12.50 |
| Tomaten, Extra Vergine-Olivenöl, Knoblauch & Basilikum auf geröstetem Brot <i>Tomato, extra virgin olive oil, garlic & basil on toasted bread</i> | | |
| Crostini Carciofi | 4 Stück | 14.50 |
| Artischockenaufstrich, Extra Vergine-Olivenöl, Knoblauch & Basilikum auf geröstetem Brot <i>Artichoke spread, extra virgin olive oil, garlic & basil on toasted bread</i> | | |
| Antipasti di Verdure | 2-3 Personen | 28.00 |
| Gegrillte Aubergine, gegrillte Peperoni, getrocknete Tomaten, eingelegte Artischocken, marinierte Oliven & Grissini <i>Grilled eggplant, grilled pepper, sun dried tomatoes, marinated artichokes, olives & grissini</i> | | |
| Ambrosi Tapas | 2-3 Personen | 46.50 |
| Rohschinken, scharfe Salami, Fleischbällchen, Tomaten-Mozzarella, | | |

verschiedene Käse, geschnittene Pizzette, marinierte Oliven, Grissini,
Bruschette & Crostini

*Raw ham, spicy salami, meat balls, tomato-mozarella, cheese selection, pizzette slices,
marinated olives, grissini, bruschette & crostini*

SOUPE & SALADES

Vorspeise

Hauptgang

Tagessuppe – Täglich frisch zubereitet 7.50 12.50
Soup of the day

Insalata Mista 9.50
Gemischter Salat
Mixed salad

Griechischer Salat 14.50 19.50
Gurken, Tomaten, Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven & Feta Käse
Cucumber, tomatoes, pepper, onions, olives & feta cheese

Pomodorini e Buffala 17.50 22.50
Büffelmozzarella auf Rucola und Cherry-Tomaten mit Basilikum &
Pinienkerne
Buffalo mozzarella on rocket and cherry tomatoes with basil & pine nuts

Insalata Ambrosi
Bunt gemischter Blattsalat mit gegrillten Peperoni, sonnengetrockneten
Tomaten
Varied mixed market salad, grilled sweet pepper, sun dried tomatoes

mit Pouletbruststreifen 20.50 27.50
with chickenbreast slices

mit Roast Beef & Sauce Tartare 24.50 31.50
with roast beef & sauce tartare

mit Black Tiger-Riesencrevetten 24.50 31.50
with black tiger prawns

mit warmen Ziegenkäse 18.50 23.50

with warm goat cheese

mit Rauchlachs

with smoked salmon

22.50

29.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1%

MwSt.

Pasta la Vista



ab 2 Personen

Hausgemachte Pasta mit Sauce nach Wahl in einer grossen Pfanne auf dem Tisch serviert

Homemade pasta with sauce of your choice served in a big pan

exklusiv zu Pasta La Vista...

RIPASSO CORTE GIARA ALLEGRINI

für 46.00 anstatt 56.00

pro 75cl

RAVIOLI SPECIALE

Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung

Homemade ravioli with seasonal filling

28.50

Pasta e Pasta

Täglich frisch & hausgemacht aus Schweizer Hartweizengries
Daily fresh and homemade from Swiss Semolina

Pasta La

Vista!

Tagespasta

23.50

21.00

Frage deinen Kellner über das heutige Angebot
Ask your waiter about today's offer

Ambrosi

23.50

21.00

Scharfe Salami, sonnengetrocknete Tomaten, schwarze Oliven,
Tomatensauce & Rucola

Spicy salami, sundried tomato, black olives, tomato sauce & arugula

All'Amatriciana

23.50

21.00

Speck, Zwiebeln, Chili & Tomatensauce
Bacon, onions, chilli & tomato sauce

Carbonara

22.50

20.00

Speck, Rahm, Parmesan & frisches Zürcher Freilandei
Bacon, cream, parmesan cheese & fresh open land grown egg from Zurich

Diavolo

22.50

20.00

Würzige Fleischbällchen aus Rinderhack in Tomatensauce mit Chili &
Basilikum

Tasty meat balls in tomato sauce with chilli & basil

Bolognese

23.50

21.00

Hausgemachte Rindshacksauce
Homemade beef ragout sauce

Pollo

Pouletbruststreifen, Tomaten-Rahmsauce, Erbsen & Basilikum

22.50

20.00

Chicken breast slices, tomato-cream sauce, peas & basil

Pesto Verde

19.50

17.00

Basilikum, Parmesan, Pinienkerne, Extra Vergine-Olivenöl & Rahm
Sauce made of basil, parmesan cheese, pinenuts, extra vergine olive oil & cream

Ortolano II

20.50

18.00

Ratatouille mit sonnengetrockneten Tomaten & Rahm
Ratatouille with sun dried tomatoes & a dash of cream

Funghi & Tartufi

26.50

24.00

Pilz-Trüffel-Rahmsauce & Parmesansplitter

Mushroom-truffle-creamsauce & parmesan cheese flakes

Gamberoni & Rucola

27.50

25.00

Black Tiger-Riesengarnelen, Rucola & Cherry-Tomaten

Black tiger prawns, arugula & cherry tomatoes

Alle Preise in CHF inkl. 8.1%

MwSt.

PIZZETTE TRADIZIONALE

ofenfrisch! – oven-fresh!

Margherita 13.50

Tomate, Mozzarella & Basilikum

Tomato, mozzarella & basil

Melanzane Arroste 14.50

Tomate, Mozzarella, gegrillte & marinierte Aubergine & Rucola

Tomato, mozzarella, grilled eggplant & arugula

Calabrese 14.50

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Rucola & Oliven

Tomato, mozzarella, spicy salami, arugula & olives

Parma 15.50

Tomate, Mozzarella, Rohschinken & Rucola, dazu Mascarpone

Tomato, mozzarella, raw ham & arugula, mascarpone

Ambrosi 15.50

Tomate, Rindshackfleisch, Zwiebeln, Speck & Rucola

Tomato, ground beef, onions, bacon and arugula

Miss Italia 16.50

Rohschinken, Rucola, Parmesan, Cherry-Tomaten

Raw ham, arugula, parmesan, cherry tomatoes

Greca 15.50

Getrocknete Tomaten, Mozzarella, Oliven, Peperoni, Feta

Sun dried tomatoes, mozzarella, olives, pepperoni, feta

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Herkunftsdeklaration:

*Rohschinken, Rind-, Schweinefleisch & Poulet aus der Schweiz, Salami aus Italien,
Crevetten aus Vietnam,
Eier aus Zürcher Freiland-Haltung.*

II auch als vegan möglich
MwSt.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1%

DAL FORNO

Zubereitung ca. 15 Minuten – *Preparation time about 15 minutes*

Lasagna Vegetariana 22.50

Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Mozzarella

Homemade vegetable lasagna with mozzarella

Moussaka 25.50

Griechischer Kartoffel-Auberginen-Gratin mit Rindshackfleisch & Feta

Käse

Greek potato-eggplant gratin with minced beef & feta cheese

DESSERTS

durchgehend erhältlich – *available all the time*

Delizie della Casa 7.50

Hausgemachte saisonale Desserts im Weckglas

Homemade seasonal desserts in a glas

Torta al Cioccolato 9.50

Schokoladenkuchen

Chocolate cake

Tarte aux Pommes 9.50

Apfelkuchen

Apple tart

mit einer Kugel Vanille-Glacé + 3.50

with one scoop of vanilla ice cream

Tarta de Almendra y Limon 9.50

Mandel-Zitronenkuchen

Almond-lemon tart

Tarta de Queso 9.50

Käsekuchen

Cheese cake

Mini Muffins

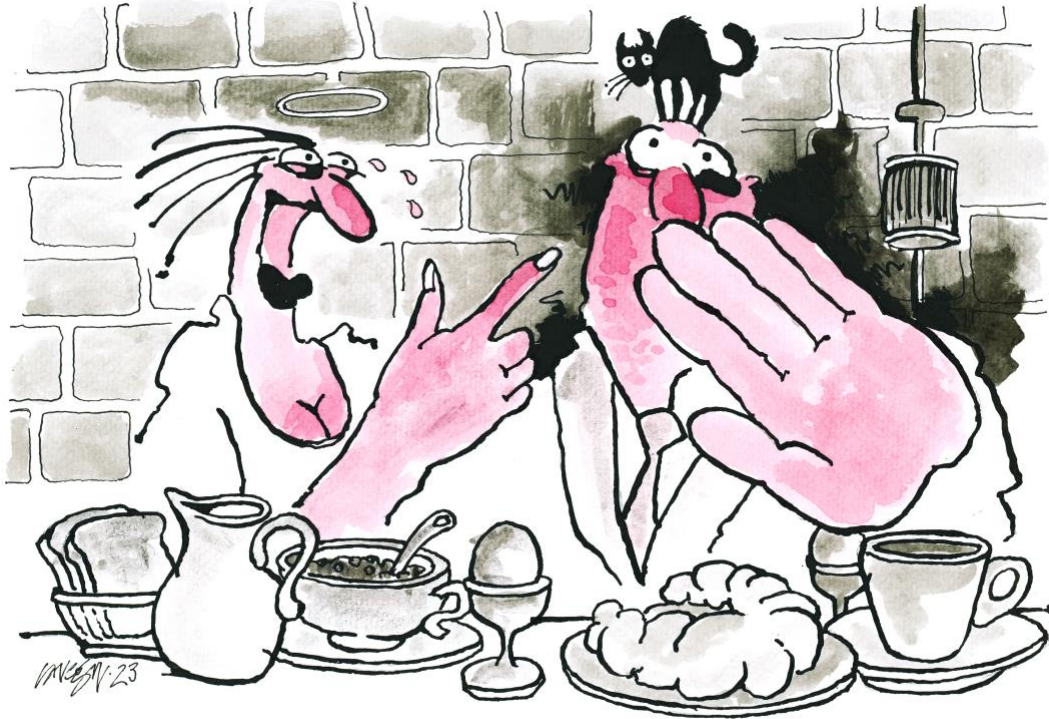
Schokoladen Muffins

Chocolate muffins

4.00

Sonntag-Brunch

10:00 Uhr bis 15:00 Uhr



UNSER BRUNCH-BUFFET À DISCRÉTION

48.00 pro Person / Kinder bis 4 Jahre kostenlos, bis 12 Jahre 24.00

1 Tasse Kaffee oder Tee: Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino,
verschiedene Teesorten

aus dem Teehaus Ch'a im Krug serviert

1 dl frischer Saft: Orangensaft oder Saisonsaft

Erfrischungen: Wasser & hausgemachte Limonade

Brot: Butterzopf, Focaccia, Maisbrot, Vollkorn-Formenbrot, Gipfeli

... und natürlich diverse Konfitüren & Honig vom Hof Göken mit einer Tradition als
Honig-Hof

seit 1812, Nutella & Butter

Hausgemachtes Birchermüesli

Früchte: Saisonale Auswahl an frischen Früchten

Fleisch-Aufschnitte: Schinken, Roastbeef, Trutenbrust, scharfe Salami, Delikatess-
Fleischkäse

Käse: Vielfältige Käseauswahl von Weich- über Halbhart- & Hartkäse bis zu Molkerei-
Frischkäse

Antipasti & Salate: Getrocknete-Tomaten, Oliven, gegrillte Peperoni &
Auberginen, verschiedene mediterrane

Salate, Tomaten-Mozzarella, Hummus

Meat & Eggs: Gekochte Zürcher Freiland Eier, Spiegelei, Rührei, Speck, Piadone,
Salsiccia Toscana

mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

Pasta: Unsere hausgemachte Pasta mit verschiedenen Saucen nach Wahl

Süßes: Belgische Waffeln, unsere
hausgemachten Desserts im Glas, Kuchen & Muffins

★ SPECIAL

Profitiere vom Ambrosi Brunch Special und genieße
eine Flasche Prosecco zum 1/2 Preis à CHF 31.50.