



CIAO A TUTTI

Meine Liebe zum Essen und meine Passion für die italienische Küche wurzelt in Apulien, wo ich bei meinen Grosseltern auf einem Bauernhof aufgewachsen bin. Inmitten von Reben, Oliven, Zitrusfrüchten, Feigen, Kühen, Hühnern und Ziegen. Frische Tintenfische, Muscheln und Krebse fischte ich schon von klein auf aus dem nahen Meer. Und Kapern, Pilze und Kräuter gab es draussen auf den Feldern. Kurz, ein Paradies für eine so grossartige Köchin wie es meine Grossmutter Giovanna war. Von ihr habe ich die Leidenschaft fürs Kochen und von meinem Grossvater Lucio lernte ich, auf die Herkunft der Produkte zu achten. Von beiden stammt die Freude am gemeinsamen Essen mit der Familie.



Familiär soll es auch im «Dal Buongustaio» zugehen. Der Name – zum Feinschmecker – ist Programm. Gekocht wird mit Herz und Hingabe, genauso wie ich es bei meiner Grossmutter kennen und lieben gelernt habe. Die Zutaten sind saisonal, das Olivenöl ist rein, die Pasta hausgemacht, der Wein erlesen und das «Buon appetito» kommt von ganzem Herzen. Willkommen in der Familie, euer Giovanni.

WILLKOMMEN IN DER FAMILIE,


IL VOSTRO GIOVANNI.

+41 44 715 45 75

Alte Landstrasse 140, 8802 Kilchberg

g.annoscia@dal-buongustaio.ch

www.dal-buongustaio.ch



ANTIPASTI

ANTIPASTI	BRUSCHETTA CON POMODORI Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Olivenöl <i>Toasted bread topped with diced tomatoes, basil and olive oil</i>	Fr. 8.80
	GAMBERETTI DEL PADRONE Frische Crevetten an rassisser Cocktailsauce <i>Fresh prawns in a tangy cocktail sauce</i>	Fr. 16.80
	CARPACCIO DI MANZO Rohe marinierte Rindshuftscheiben <i>Thinly sliced marinated raw beef</i>	Fr. 19.80
MINESTRE	STRACCIATELLA ALLA ROMANA Kraftbrühe mit Eierstich und Parmesankäse <i>Consommé royal (with egg) and Parmesan</i>	Fr. 9.80
	CREMA DI POMODORO Tomatencrèmesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	Fr. 10.80
	MINISTRONE DELLA CASA Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i>	Fr. 11.50
INSALATA	VERDE O MISTA Kopfsalat oder gemischter Salat <i>Green or mixed salad</i>	Fr. 9.80
	FORMENTINA ALL'UOVO Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's lettuce salad with chopped egg</i>	Fr. 11.80
	RUCOLA ALL'ARANCIA Rucolasalat mit Orangen und Parmesan <i>Rocket salad with oranges and Parmesan</i>	Fr. 12.80
	INSALATA CAPRESE Tomatensalat mit Mozzarella <i>Tomato and Mozzarella salad</i>	Fr. 12.80
	INSALATA DI FINOCCHIO Feingeschnittener Fenchelsalat mit Orangen an weissem Balsamico Dressing <i>Salad of finely sliced fennel with oranges and white balsamic vinegar dressing</i>	Fr. 14.80
	INSALATA FORESTA NERA Gemischter Saisonsalat mit warmen Steinpilzen und Speck <i>Mixed seasonal salad with warm cep mushrooms and bacon</i>	Fr. 15.80

Antipasti heisst Vorspeisen. Und so ist es auch gedacht. In Italien isst man schon vor dem eigentlichen Essen allerlei Köstlichkeiten.



PRIMI PIATTI

PENNE	PENNE ALL'ARRABBIATA An rezenter Tomatensauce <i>With a spicy tomato sauce</i>	Fr. 18.50
	PENNE CON MELANZANE Mit Auberginen an Tomatenrahmsauce <i>With aubergines and tomato-and-cream sauce</i>	Fr. 22.80
SPAGHETTI	SPAGHETTI ALLA CARBONARA Mit Speck, Eigelb und Rahm <i>With bacon, egg yolk and cream</i>	Fr. 22.50
	SPAGHETTI AGLIO OLIO E GAMBERETTI Mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und gebratenen Crevetten <i>With garlic, olive oil, red hot chilli peppers and fried prawns</i>	Fr. 26.80
	SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Mit frischen Venusmuscheln <i>With fresh clams (Wednesdays and Fridays)</i>	Fr. 26.80
RISOTTI	RISOTTO ALLA MARINARA Mit Meeresfrüchten und frischen Kräutern <i>With seafood and fresh herbs</i>	Fr. 24.80
	RISOTTO AI PORCINI Mit Steinpilzen und Parmesan <i>With cep mushrooms and Parmesan</i>	Fr. 25.00



Pasta oder Risotto gehört im Süden einfach zum Essen dazu. Aber immer eines nach dem anderen. Zuerst die Primi und dann ...



PRIMI PIATTI

PASTA FATTA IN CASA

TORTELLONI DI VITELLO Mit Kalbsfleisch gefüllt Nach Wahl an Knoblauch und Olivenöl – Butter und Salbei – Tomatensauce – Parmesanrahmsauce <i>Filled with veal</i> <i>With your choice of garlic and olive oil – butter and sage –</i> <i>tomato sauce – Parmesan-and-cream sauce</i>	Fr. 24.80
TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI Mit Quark und Spinat gefüllt Nach Wahl an Knoblauch und Olivenöl – Butter und Salbei – Tomatensauce – Parmesanrahmsauce <i>Filled with fresh cheese and spinach</i> <i>With your choice of garlic and olive oil – butter and sage –</i> <i>tomato sauce – Parmesan-and-cream sauce</i>	Fr. 24.80
RAVIOLI SALMONE Mit Lachs gefüllt Nach Wahl an Knoblauch und Olivenöl – Butter und Salbei – Tomatensauce – Parmesanrahmsauce <i>Filled with salmon</i> <i>With your choice of garlic and olive oil – butter and sage –</i> <i>tomato sauce – Parmesan-and-cream sauce</i>	Fr. 24.80
CRESPELLE DI FORMAGGIO Pfannkuchen mit Käse gefüllt, überbacken mit Tomatensauce <i>Pancakes filled with cheese, topped with tomato sauce</i>	Fr. 23.80
TAGLIERINI CON PORCINI Nüdeli mit Steinpilzen an Olivenölsauce <i>Thin noodles with cep mushrooms and olive-oil sauce</i>	Fr. 25.80
TAGLIATELLE DEL BUONGUSTAIO Nudeln mit Morcheln und Rohschinken an Tomatenrahmsauce <i>Noodles with morel mushrooms and dry-cured ham in tomato-and-cream sauce</i>	Fr. 26.80
MALFATTI DELLO CHEF Quark-Spinatgnocchi an Salbeibutter und Parmesan <i>Fresh-cheese and spinach gnocchi with sage butter and Parmesan</i>	Fr. 25.80
GNOCCHI DI PATATE Gnocchi an Gorgonzolasauce oder Spinatrahmsauce <i>Gnocchi with a Gorgonzola sauce or a spinach-and-cream sauce</i>	Fr. 23.80

½ Portion auch als Vorspeise
Half portion also served as a starter



SECONDI PIATTI

PIATTI DA FARE

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten <i>Diced calf's liver with onions, fried in butter</i>	Fr. 29.80
PICCATA MILANESE Zarte Kalbsschnitzel mit Ei und Käse <i>Tender veal cutlet fried with egg and cheese</i>	Fr. 32.80
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischen Salbeiblätter <i>Tender veal cutlet with dry-cured ham and fresh sage</i>	Fr. 32.80
SCALOPPINE AL LIMONE Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce <i>Tender veal cutlet with a lemon sauce</i>	Fr. 32.80
SCALOPPINE AL MARSALA Zarte Kalbsschnitzel an Marsalarahmsauce <i>Tender veal cutlet with a Marsala-and-cream sauce</i>	Fr. 34.80
SCALOPPINE ALLA PANNA Zarte Kalbsschnitzel an Vollrahmsauce <i>Tender veal cutlet with a double-cream sauce</i>	Fr. 34.80
BISTECCA DI VITELLO AL GORGONZOLA Kalbssteak an feiner Gorgonzolasauce <i>Veal steak with a delicious Gorgonzola sauce</i>	Fr. 39.80
OSSOBUCO DELLA CASA Kalbshaxe in Rotwein geschmort mit feinem Gemüse <i>Veal-shank slice with vegetables and tomatoes, braised in red wine</i>	Fr. 37.80
FILETTO DI MANZO AL TEGAMINO Zartes Rindsfilet aus dem Pfändli mit frischen Kräutern und Knoblauch <i>Tender beef fillet in a sizzler pan, with fresh herbs and garlic</i>	Fr. 45.80
BEILAGEN Teigwaren · Veltlinerpolenta · Reis · Risotto · Tagesgemüse <i>Pasta · Veltliner-style polenta · Risotto · Vegetable of the day</i>	Fr. 6.80



Lieber Fisch oder doch Fleisch? Alla griglia oder geschmort? Sie haben die Wahl, genau wie bei den Contorni, den Beilagen.

Kalbsfleisch (CH)
Rindsfleisch (Nord- und Südamerika)
Schwein (I, CH)



SECONDI PIATTI

GRIGLIA

FINISSIMA DI VITELLO Zarter Kalbspaillard vom Grill <i>Tender, grilled scallop of veal</i>	Fr. 35.80
BISTECCA DI VITELLO Kalbsteak vom Grill <i>Grilled veal steak</i>	Fr. 36.80
FILETTO DI MANZO Rindsfilet vom Grill <i>Grilled fillet of beef</i>	Fr. 44.80
GAMBERONI ALLA GRIGLIA Riesencrevetten vom Grill <i>Grilled giant prawns</i>	Fr. 39.80

BEILAGEN

Teigwaren · Veltlinerpolenta · Reis · Risotto · Tagesgemüse
Pasta · Veltliner-style polenta · Risotto · Vegetable of the day

Fr. 6.80



PIZZE

MARGHERITA Tomaten, Mozzarella <i>Tomatoes, Mozzarella</i>	Fr. 17.80
PIZZA AL PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken <i>Tomatoes, Mozzarella, ham</i>	Fr. 19.80
PIZZA NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern <i>Tomatoes, Mozzarella, anchovies, capers</i>	Fr. 20.80
PIZZA FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Champignons <i>Tomatoes, Mozzarella, mushrooms</i>	Fr. 18.50
PIZZA SICILIANA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms</i>	Fr. 20.80
PIZZA MARINARA Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte <i>Tomatoes, Mozzarella, seafood</i>	Fr. 22.80
PIZZA GORGONZOLA Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Oliven <i>Tomatoes, Mozzarella, Gorgonzola, onions, olives</i>	Fr. 21.80
PIZZA 4 STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Peperoni, Oliven <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, sweet peppers, olives</i>	Fr. 23.80
PIZZA TONNO Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Kapern <i>Tomatoes, Mozzarella, tuna, onions, capers</i>	Fr. 23.50
PIZZA 4 FORMAGGI Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bel Paese, Taleggio <i>Tomatoes, Mozzarella, Gorgonzola, Bel Paese, Taleggio</i>	Fr. 22.50



Eine gute Pizza ist reich belegt, kommt direkt aus dem Holzofen und hat einen hauchdünnen, knusprigen Teig.



PIZZE

PIZZA VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Gemüse <i>Tomatoes, Mozzarella, vegetables</i>	Fr. 23.80
PIZZA VULCANO Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Schinken, Knoblauch, Oliven <i>Tomatoes, Mozzarella, spicy salami, ham, garlic, olives</i>	Fr. 23.50
PIZZA CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Peperoni, Ei <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, Gorgonzola, sweet peppers, egg</i>	Fr. 24.80
PIZZA CALZONE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>	Fr. 23.80
PIZZA HAWAII Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomatoes, Mozzarella, ham, pineapple</i>	Fr. 21.80
PIZZA LEONARDO Tomaten, Mozzarella, Straussenfilet, Knoblauch <i>Tomatoes, Mozzarella, ostrich fillet, garlic</i>	Fr. 25.80
PIZZA DEL PADRONE Tomaten, Mozzarella, Pouletgeschnetztes, Artischocken, Knoblauch, Oliven <i>Tomatoes, Mozzarella, diced chicken, artichokes, garlic, olives</i>	Fr. 25.80
PIZZA BUONGUSTAIO Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan <i>Tomatoes, Mozzarella, dry-cured ham, rocket, Parmesan</i>	Fr. 26.80
PIZZA PADANA Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Auberginen <i>Tomatoes, Mozzarella, dry-cured ham, aubergines</i>	Fr. 26.80



BEVANDE

APERITIVI	CAMPARI	4cl	23 Vol. %	Fr.	8.80	
	MARTINI BIANCO/ROSSO	4cl	15 Vol. %	Fr.	8.80	
	CYNAR	4cl	16.5 Vol. %	Fr.	8.80	
	SHERRY TIO PEPE	4cl	15 Vol. %	Fr.	9.80	
DISTILLATI	KIRSCH	2cl	37.5 Vol. %	Fr.	8.50	
	WILLIAMS	2cl	40 Vol. %	Fr.	8.50	
	CALVADOS	2cl	40 Vol. %	Fr.	9.50	
	VIELLE PRUNE	2cl	40 Vol. %	Fr.	9.80	
	MARC DE BOURGOGNE	2cl	40 Vol. %	Fr.	9.80	
	SAMBUCA	2cl	40 Vol. %	Fr.	8.50	
	AMARETTO	2cl	28 Vol. %	Fr.	8.50	
	WODKA	4cl	40 Vol. %	Fr.	9.50	
	GORDON GIN	4cl	37.5 Vol. %	Fr.	9.50	
DIGESTIVI	AVERNA	4cl	29 Vol. %	Fr.	9.50	
	RAMAZZOTTI	4cl	30 Vol. %	Fr.	8.50	
	AMARO MONTENEGRO	4cl	23 Vol. %	Fr.	9.50	
	FERNET-BRANCA	2cl	29 Vol. %	Fr.	8.80	
WHISKY	BALLANTINES	4cl	40 Vol. %	Fr.	9.50	
	CANADIAN CLUB	4cl	40 Vol. %	Fr.	11.50	
	JACK DANIELS	4cl	40 Vol. %	Fr.	14.50	
	JOHNNIE WALKER					
	RED LABEL	4cl	40 Vol. %	Fr.	12.50	
	BLACK LABEL	4cl	40 Vol. %	Fr.	13.50	
VINI APERTI- BIANCHI		1dl	2dl	3dl	5dl	
	FRASCATI SECCO	Fr.	4.70	9.40	14.10	23.50
	PINOT GRIGIO	Fr.	5.70	11.40	17.10	28.50
	CHARDONNAY	Fr.	5.70	11.40	17.10	28.50
VINI APERTI- ROSSI		1dl	2dl	3dl	5dl	
	VINO DELLA CASA	Fr.	4.50	9.00	13.50	22.50
	ROSATO DELLA CASA	Fr.	5.00	10.00	15.00	25.00
	CHIANTI DOCG	Fr.	5.50	11.00	16.50	27.50



BEVANDE

DIVERSE BEVANDE

ACQUA NOSTRA, KILCHBERGER TAFELWASSER	4.5dl	Fr. 4.50
ACQUA NOSTRA, KILCHBERGER TAFELWASSER	7.5dl	Fr. 7.50
SAN PELLEGRINO	5dl	Fr. 6.50
SAN PELLEGRINO PANNA	5dl	Fr. 6.50
FANTA	3dl	Fr. 4.90
SANBITTER	0.95dl	Fr. 5.50
RIVELLA, COCA COLA, LIGHT, ELMER CITRO	3dl	Fr. 4.90
BITTER LEMON, SCHWEPPE	1.8dl	Fr. 4.90
GRAPILLON	2dl	Fr. 5.00
SUCCO DI POMODORO	2dl	Fr. 5.50
SUCCO D'ARANCIA	3dl	Fr. 4.50

BIRRE

SCHÜTZENGARTEN, KLOSTERBRÄU		
KLEINE STANGE	2dl	Fr. 4.00
STANGE	3dl	Fr. 5.00
GROSSE STANGE	5dl	Fr. 8.00
FRANZISKANER WEISSBIER	5dl	Fr. 8.80
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	3.3dl	Fr. 6.00

CAFFÈ

ESPRESSO, CAFFÈ CRÈME	Fr. 4.50
CAFFÈ CORRETTO	Fr. 7.00
DIVERSE TEE	Fr. 4.50
DOPPELTER ESPRESSO	Fr. 7.50
CAPPUCCINO	Fr. 5.00
LATTE MACCHIATO	Fr. 6.50

Bitte verlangen Sie unsere separate Wein- oder Grappakarte
Please ask for our separate wine or grappa lists

Alle Preise inklusive MwSt.
All prices include VAT.



Unser Aqua Nostra schmeckt so gut wie es aussieht!
Die eigens kreierte Flasche können Sie übrigens auch kaufen!