



Menu

Ristorante
La Qualità

da Deborah e Gianluca

NOEMI

ALESSIO



SINCE 2015

Filosofia



Unser Mise en Place wird täglich frisch für Sie vorbereitet, damit wir unserem Namen «La Qualità» gerecht werden und Sie täglich die Frische unserer Produkte geniessen können.

Wir sind ein junges Team, welches 2015 mit einem Pizzakurier-dienst gestartet ist. Mit der Zeit wurde die Nachfrage nach einem Ristorante immer grösser.

Da es im Juni 2016 möglich war, ein Ristorante in Schlieren zu übernehmen, haben wir uns dazu entschieden das «Ristorante La Qualità» zu eröffnen.

Auf vielfachen Kundenwunsch nach einer grösserer Auswahl haben wir unser Angebot und die Karte erweitert.

Finalmente abbiamo raggiunto il nostro scopo.

Menü

4 Gänge (ab 2 Pers.)

p.P. 129.00

Vorspeise • Zwischengang • Hauptgang • Dessert

Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen.

Unser Küchenteam stellt für Sie ein exklusives 4-Gang-Degustationsmenü aus ausgewählten Gerichten unserer aktuellen Karte zusammen. Jeder Gang wird mit Sorgfalt, Leidenschaft und den besten Zutaten zubereitet.

Lehnen Sie sich zurück – wir kümmern uns um den Genuss.
Lassen Sie sich überraschen.

RISTORANTE LA QUALITÀ



Antipasti

Sautè de Cozze e Vongole

21.50

Ausgewählte Mies- und Venusmuscheln,
sanft sautiert in Weisswein, Olivenöl extra vergine
und mediterranen Kräutern

Carpaccio di Manzo

23.00

Handgeklopftes Rindsfilet aus Irland, fein aufgeschnitten
und veredelt mit Rucola, sizilianischen Datterino-Kirschtomaten,
36 Monate gereiftem Parmiggiano Reggiano und Balsamico-
Creme aus Modena, abgerundet mit frischem Zitronensaft

Insalata di Polipo e Patate

22.50

Zart gegarter Oktopus mit feinen Babykartoffeln, mariniert
in Olivenöl extra vergine, Zitrone und frischen Kräutern

Mini Burger Duo Surf & Turf

19.00

Carbon Bun mit Oktopus, Basilikum-Mayo und kalabrischen
Zwiebeln sowie weisser Bun mit Rindsfilet, Chimichurri, Rucola
und Parmiggiano Reggiano (36 Monate gereift)

Vorspeisen-Degustation

Champions League (ab 2 Pers.)

p.P. 32.00

Eine raffinierte Komposition unserer besten Antipasti
Ausgewählt vom Küchenchef – lassen Sie sich überraschen

RISTORANTE LA QUALITÀ



HAUSGEMACHTE

Ravioli



Ravioli fatti in casa



29.50

Haugemachte Ravioli gefüllt mit frischem Spinat und Ricotta, serviert auf einem feinen Butter-Salbei-Bett

Ravioli Quattro Formaggi fatti in casa



29.50

Haugemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, serviert in feiner Butter mit Salbei

Specialità

Lasagna alla Siciliana



29.00

Traditionelle sizilianische Lasagne mit würzigem Schweins-Ragout, Erbsen, Ei und feinem Schinken, im Ofen goldbraun überbacken (15 Min.)

Parmigiana di Melanzane alla Napoletana



32.00

Hausgemachte Auberginen-Lasagne nach neapolitanischer Art, geschichtet mit cremiger Provolone-Creme und im Ofen goldbraun überbacken

RISTORANTE LA QUALITÀ



Pasta

Linguine alle Vongole Verace

29.00

Hausgemachte Linguine mit saftigen Venusmuscheln, gelben Datterino-Kirschtomaten und feinem Meeresaroma, leichtem Weissweinsud verfeinert

Pasta della Nonna

29.00

Hausgemachte Pasta mit zartem Schweins-Ragout, acht Stunden geschmort, in eigener Tomatensauce, garniert mit gesalzener Ricotta

Paccheri allo Scoglio

33.00

Hausgemachte Paccheri mit frischen Meeresfrüchten, gelben und roten Kirschtomaten, sanft im Meerwasser gegart, verfeinert mit aromatischer Hummer-Reduktion

Spaghetti alla Carbonara (ab 4 Pers.)

p.P. 25.00

Hausgemachte Spaghetti, live am Tisch zubereitet im Parmesan-Laib, 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, veredelt mit klassischer Carbonara-Sauce für 4 Personen – ein einzigartiges Geschmackserlebnis

Wir haben auch glutenfreie Pasta + 3.00

RISTORANTE LA QUALITÀ



Pesce (Fisch)

Fritto Misto di Mare e Verdura



36.00

Knusprig frittierte Meeresfrüchte und frisches Gemüse, leicht gewürzt, mit einem feinen Zitronenakzent – für ein delikates mediterranes Geschmackserlebnis

Filetto di Orata al Cartoccio



39.00

Zartes Doradenfilet, schonend in Folie gegart, serviert mit Babygemüse, Kartoffeln und sonnengereiften Kirschtomaten, verfeinert mit einer feinen roten Krustentier-Reduktion

Tonno Rosso in Crosta di Pistacchio



49.00

Roter Thunfisch in Sashimi-Qualität, leicht gebraten in einem knusprigen Pistazienmantel, serviert mit Babygemüse und zarten Babykartoffeln

RISTORANTE LA QUALITÀ



Carne (Fleisch)

Tagliata di Manzo Irlandese

49.00

Zartes, tranchiertes Rindsfilet aus Irland auf einem Bett aus frischem Rucola, serviert mit gegrilltem Zucchini und Auberginen, verfeinert mit Parmesan-Spänen und Balsamico di Modena

Irish Tomahawk

100 g / 17.00

Zartes Rindstomahawk aus Irland (ca. 1.1-1.2 kg), tranchiert und live am Tisch auf heissem Stein zubereitet, serviert mit hausgemachten Pommes, Cognac-Jus und Chimichurri
Optional: frische Spinatblätter und Babygemüse: + CHF 6.00
Für 2 Personen geeignet – ein spektakuläres Steak-Erlebnis

Spare Ribs

39.00

48 Std. mariniert in einer BBQ-Honigsauce, begleitet mit hausgemachte Pommes

Schweizer Kalbssteak «La Qualità»

69.00

Ca. 300 g bestes Schweizer Kalbfleisch, perfekt gebraten, begleitet von einer edel aromatischen Morchelrahmsauce und feinem Babygemüse der Saison



Dessert

Tiramisù al Tavolo

12.50

Klassisches italienisches Tiramisù, live am Tisch zubereitet, cremig und frisch vollendet

Schokoladen-Soufflé

12.50

Warm serviertes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Herz, begleitet von einer feinen Kugel Vanilleeis

Panna Cotta

11.50

Hausgemachtes Panna Cotta, verfeinert mit einer fruchtigen Erdbeercreme

Affogato al Caffè

9.50

Vanilleeis mit heissem Espresso,
Amaretto oder Limoncello optional + 5.00

Deklaration

Deklaration Fleischwaren

Kalb, Schwein, Poulet
Rind
Aufschnitte

Schweiz
Irland
Italien

Deklaration Fisch

Riesen-Crevetten
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Wolfsbarsch und Dorade
Oktopus

Vietnam
Italien
Spanien

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitende Sie gerne auf Anfrage.

RISTORANTE LA QUALITÀ