

«La mia cucina è tempo e memoria, tradizioni e cultura popolare, è il mio legame a ricette e sapori antichi, è una particolare ricerca di autenticità di materie prime di qualità è amore per la mia terra!»  
Martina

## Lo chef consiglia

<b>Crostone Estivo con crema di burrata, polipo marinato alla griglia e pomodori confit</b>	29
Sommerlicher Crostone mit Burrata-Creme & gegrilltem Oktopus Summer crostone with burrata cream & grilled octopus	
<b>Carpaccio di manzo con pesto di basilico freddo, coulis di pomodori, rucola e parmigiano reggiano</b>	29
Rindscarpaccio mit Tomatencoulis, Rucola und Parmesan Beef carpaccio with tomato coulis, rocket and Parmesan cheese	
<b>Insalata di calamari, profumo di Sicilia - songino, arancia, mandorle e cipolla rossa</b>	25
Tintenfischsalat - Nüsslisalat, Orangen, Mandeln und roten Zwiebeln Squid salad - Lamb's lettuce, oranges, almonds and red onions	
<b>Polpette di barbabietola, salsa jogurt al limone e puntarelle ripassate</b>	22
Randenbällchen mit Zitronen-Joghurt-Sauce und Puntarelle Beetroot balls with lemon yoghurt sauce and puntarelle	
<b>Taglierini al nero di seppia, tartare di gambero di «Mazara del Vallo» e la sua bisque</b>	32
Schwarze Taglierini mit Garnelentatar und -Bisque Black taglierini with prawn tartare and its bisque	
<b>Maccheroncino fresco, crema di zucchini, aglio, menta, zucchini fritte e cacio ricotta</b>	26
Frische Makkaroni mit Zucchetti, Knoblauch, Minze und Cacio Ricotta Fresh macaroni with courgettes, garlic, mint and Cacio Ricotta cheese	
<b>Tagliata di tonno in crosta di sesamo nero e pistacchi, riso venere, crema di barbabietola e fagiolini</b>	38
Thunfisch Tagliata mit Sesam-Pistazien-Kruste und Venere Reis Tuna tagliata with black sesame & pistachio crust and Venere rice	
<b>Parmigiana</b>	28
Auberginenaufwurf mit Tomaten & Parmesan Eggplant gratin with tomatoes & parmesan cheese	

## Contorni

Spinachi   Spinat   Spinach	7
Verdure grigliate   gegrilltes Gemüse   grilled vegetables	7
Patatine fritte   Pommes frites   fries	9
Patatine al rosmarino   Rosmarinkartoffeln   Rosemary roasted potatoes	7

## I classici

<b>Zuppa</b>	9
Tagessuppe Soup of the day	
<b>Insalata Mista</b>	9
Gemischer Salat Mixed salad	
<b>Insalata Caesar con pollo e pancetta di vitello</b>	29
Caesar Salad mit Pouletbrust und Kalbsspeck Caesar Salad with chicken and veal bacon	
<b>Acasa Club Sandwich con patatine fritte</b>	28
mit Pommes frites with fries	
<b>Tartare di salmone</b>	31
Lachstatar Salmon tartare	
<b>Risotto allo zafferano</b>	25
Safranrisotto Saffron risotto	
<b>Spaghetti con datterino</b>	23
Spaghetti mit frischer Tomatensauce Spaghetti with fresh tomato salsa	
<b>Filetto di manzo</b>	39
Rindsfilet Fillet of beef	
<b>Acasa Burger con pancetta di vitello e patatine fritte</b>	36
Acasa Burger mit Kalbsspeck und Pommes frites Acasa Burger with veal bacon and fries	
<b>Beyond Burger con patatine fritte</b>	36
Beyond Burger mit Pommes frites Beyond Burger with fries	
<b>Apéro Plättli «classico»</b>	20
<b>Apéro Plättli «fritto»</b>	24

## Dolci

<b>Tiramisu</b>	12
<b>Cuore caldo al cioccolato</b>	12
<b>Sorbetto al limone e Basilico</b>	6.50
<b>Gelati, una pallina</b>	3.50

🌿 Vegetarisch | Vegetarian

Preisangaben in CHF, inkl. MwSt 7.7 % | Prices in CHF, incl. VAT 7.7 %

Allergien: Bitte wende dich an unser Servicepersonal. | Allergies: Please ask our service staff.

Herkunft: Lachs - Norwegen | Kalb, Poulet, Rind, Schwein, Truthahn - Schweiz  
Oktopus - Marokko | Calamari - Italien | Garnelen - Spanien | Thunfisch - FAO 71

acasa

SUITES ZURICH

LOCAL • INDEPENDENT • PASSIONATE