

«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

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

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

Dolci

| | |
|--------------------------------------|------|
| Tiramisu | 12 |
| Cuore caldo al cioccolato | 12 |
| Sorbetto al limone e Basilico | 6.50 |
| Gelati, una pallina | 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 ZÜRICH

LOCAL • INDEPENDENT • PASSIONATE