

Wine & Dine

LA
Bodega
• 77 •

Speisekarte

LaBodega Pinsas , Tapas und Wein,

Wir laden Sie ganz herzlich ein
nach jedem Besuch kribelt es im Bein
unsere Weine sind ein Kunstverein
Prosciutto vom organischen Schwein
die Mahlzeiten sind fein
die Zutaten sind wie aus dem alten Latein
mit der Familie geniessen und zusammen sein
in der Mitte von Uster ein Sonnenschein
wir kennen fast kein "Nein"
darum kommen Sie gerne rein



Warum die PINSA ROMANA™ ?

Die PINSA ROMANA™ bietet für jeden viele Vorteile,
sie ist ein Rezept aus dem alten Rom:

Sie ist gesund, leicht verdaulich, natürlich und vegan. Die Pinsa hat eine einfache Zubereitung und Anwendung und ist in wenigen Minuten bereit zum Servieren. Benötigt wenig Platz mit vielen Möglichkeiten für alle Geschmacksrichtungen: salzig oder süß, kalt oder warm.

Alle Zutaten sind frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)
und sind auch glutenfrei erhältlich.

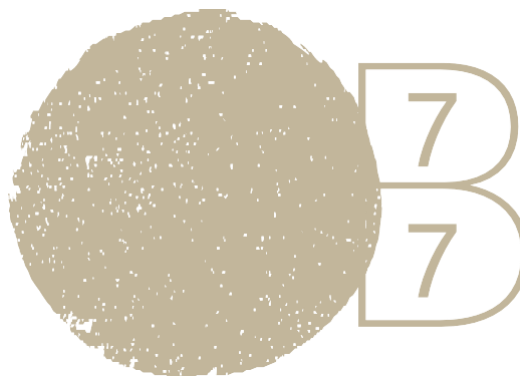


Toller Geschmack ! Leicht, knusprig und luftig !

VORSPEISEN :

CHF

- Antipasto Misto La Bodega 77 • 19.00
Apero Plättli mit verschiedenen Rohschinken, Salami und Käse
- Bruschette al Pomodoro • 16.00
Vier geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl
- Prosciutto di Parma con Melone • 23.00
Parmaschinken mit Melone
- Salmone con Avocado • 24.00
Gebeiztes Lachstatar mit Avocado, Kapern, Oliven und Tomaten
- Vitello Tonnato • 26.00
Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
- Carpaccio di Manzo • 26.00
Rindscarpaccio mit Rucicola, Parmesan und Zwiebelsprossen
- Burrata con Pistacchio e Tartufo • 23.00
Burrata mit Pistazienpesto, Trüffel und Rucola
- Carpaccio di Polipo • 28.00
Tintenfisch Carpaccio mit Frühlingsalat, Cherrytomaten & Olivenöl
- Prosciutto di Parma con Burrata e Tartufo • 28.00
Rohschinken mit Burrata aus Apulien und Trüffeln
- Tartar di Manzo 140g/200g • 29.00 / 39.00
*Rinds-Tatar mit roten Zwiebeln, Kapern, dazu Brot und Butter
Nur auf Vorbestellung*



ORIGINALE PINSA ROMANA™ - BELLA ITALIA

CHF

- Margherita (Vegetariana) •
Tomatensauce, Fior di latte und Basilikum 16.00 / 20.00
- Tricolore (Vegetariana) •
Ruccola, Cherry Tomaten, Parmesan 16.00 / 23.00
- Ortolana (Vegetariana / Vegana und Glutenfrei) •
Gemüse 16.00 / 23.00
- Olive e Alici •
Sardellenfilets, Oliven & Zwiebeln 17.00 / 24.00
- Salame •
Mit Salamischeiben 17.00 / 24.00
- Funghi Panzeta Arotolata •
Gewürzter Speck & Champignons 19.00 / 26.00
- Mortadella, Burrata e Pistacchio •
Mortadella, Burrata und Pistazien 21.00 / 28.00
- Bresaola, Ruccola, Grana •
Italienischer Rinderschinken, Rucola und Parmesan 21.00 / 28.00
- Prosciutto Crudo, Ruccola, Grana •
Rohschinken, Rucola und Parmesan 21.00 / 28.00
- La Bodega 77 •
Mit Crevetten, Rucola & Cherrytomaten 22.00 / 29.00
- Focaccia Vegi / Trockenfleisch •
*Ciabatta Brot gefüllt nach Wunsch
(Vegi oder Trockenfleisch)* 12.00 / 15.00

DESSERT PINSA :

- Nutella con Pistacchio •
Mit Nutella und Pistacchio 16.00 / 25.00

TAPAS:

CHF

CROSTINI VARIATION ab 4 STÜCK :

- Pomodoro e Basilico • *Tomaten und Basilikum* 5.00
- al Ortolana • *Gemüse* 5.00
- Vitello Tonnato • *Kalbfleisch und Thunfischsauce* 7.00
- Mortadella, Mozzarella e Pistacchio • *Mortadella, Mozzarella und Pistazien* 7.00
- Carpaccio di Manzo • *Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan* 7.00
- Lardo, Tartufo, Rucola e Parmiggiano • *Lardo, Trüffel, Rucola und Parmesan* 7.00
- Bresaola e Tartufo • *Bresaola mit Trüffel, Rucola und Parmesan* 7.00
- Salmone e Avocado • *Lachs und Avocado* 7.00
- Carpaccio di Polipo • *Tintenfisch Carpaccio mit Frühlingsalat, Cherrytomaten & Olivenöl* 7.00
- La Bodega 77 • *Crevetten, Cocktailsauce und Zwiebelsprossen* 8.00

INSALATONE / SALATTELLER :

CHF

- Insalata Mista di Stagione (klein / gross) •
Gemischter Saisonsalat 8.50 / 13.00
- Insalata Verde •
Grüner Kopfsalat 7.50 / 12.00
- Insalata Rucola •
Rucola Salat mit Tomaten und Parmesan 15.00
- Insalata con Tonno •
*Grüner Blattsalat mit Thunfisch, Gurken,
Tomaten, Zwiebeln & Oliven* 22.00
- Insalata Greca •
*Griechischer Salat mit Tomaten, Peperoni, Gurken,
Oliven, Feta Käse* 22.00
- Insalata Caprese •
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum 19.00
- Caesar Salad •
Caesar Salat mit Poulet, Speck, Tomaten, Parmesan & Croutons 26.00



PASTICCERIA:

CHF

- Mini Tirmisù al Mascarpone • 9.50
In Kaffelikör getränkter Bisquit, Mascarpone- und Zabaglione-crème und ein Hauch von Kakao
- Soufflè al Cioccolato • 9.50
Kleiner Biscuitkuchen mit einer flüssigen Füllung aus Schokolade
- Babà al rhum • 9.50
Typisches Dessert aus der neapolitanischen Tradition, eingeweicht in Rum Sirup
- Delizia al Limone • 9.50
Biskuitteigboden in Zitronenlikör getränkt, gefüllt und bedeckt mit einer Mascarpone-crème
- Tartufo al Pistacchio / Tartufo Nero (Glace) • 9.50
Pistazien- Mandeleis mit Pistazien Topping und Pistazienstreussel / Halbgefrorenes Dessert aus Zabaglione- und Schokoladen-crème, bedeckt mit Kakao und kleinen Haselnüssen
- Torta al Limone e Meringa • 9.50
Mürbeteig-Torte mit feiner Zitronen-crème-füllung und luftiger Zitronenmeringue
- Torta della Nonna • 9.50
Zwei Mürbeteigeinlagen mit feiner Patisserie-crème-füllung, verziert Mit Pinienkernen, Mandelstiften und Puderzucker
- Torta ai Frutti di Bosco • 9.50
Mürbeteigboden mit Biskuitteig, mit Patisserie-crème und Sahne, überzogen und mit Waldfrüchten in Aprikosengelée belegt
- Tazza Bimbo per i piu Piccoli • 9.00
Rahm- und Schokoladenglace für unsere kleinen Gäste
- Glacekugel Vanille / Schokolade • 5.00
Rahm- und Schokoladenglace

MONTAGS bis SAMSTAGS - MENÜ

*Küchen- Öffnungszeiten
durchgehend:*

11:30 bis 21:30 UHR

SONNTAGS und FEIERTAGS - MENÜ

*Küchen- Öffnungszeiten
durchgehend:*

11.30 bis 18:00 UHR