

ORO

• DI NAPOLI •





Herzlich willkommen in unserem Restaurant

L'ORO DI NAPOLI!

Unser Name leitet sich vom Film «Das Gold von Neapel» ab, der 1954 weltweit mit der Hauptrolle von Sophia Loren die Kinoleinwände eroberte. Bei uns finden Sie eine einzigartige Kombination aus traditionell italienischen Elementen und modernem, urbanem Design. Der Stolz unseres Restaurants ist unser Holzofen, der direkt aus Italien importiert wurde und unseren Pizzen den unverwechselbaren und köstlichen «gusto» verleiht.

Hier erleben Sie das Nonplusultra: authentisches italienisches Geschmackserlebnis gepaart mit Schweizer Expertise.

Ganz nach dem Motto «Dolce far niente» können Sie sich bei uns gemütlich zurücklehnen und kulinarisch verwöhnen lassen.

Schön, dass Sie bei uns sind!



Vegetarisch
Vegetarian



Laktosefrei
Lactose-free



Kein Schweinefleisch
No pork



Glutenfrei
Gluten-free

Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Spuren von Allergenen auf andere Lebensmittel übertragen werden.
We take great care in the preparation of our dishes. However, traces of allergens may be transferred to other foods.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.
All prices in CHF, incl. VAT

FEIERN SIE BEI UNS

Ihr Event im „l'Oro di Napoli“ oder in vielen weiteren Locations
am Flughafen Zürich. Weitere Infos:



ORO

- DI NAPOLI -

L'APERITIVO

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Mineralwasser
Aperol, Prosecco, sparkling water

15.50

APEROL SOUR

Aperol, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft
Aperol, fresh lemon juice, sugar syrup, orange juice

14.50

GESPRITZTER WEIN SÜSS | SAUER

Weisswein, Sprite | Weisswein, Mineralwasser
White wine, Sprite | white wine, sparkling water

8.90

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, frischer Zitronensaft, Tonic
Limoncello, Prosecco, fresh lemon juice, tonic

14.50

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth Rosso, Campari, Prosecco
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco

15.50

NEGRONI

Vermouth Rosso, Gin, Campari
Vermouth Rosso, Gin, Campari

14.50



NAPOLI A TAVOLA

Pizza Festival

Ab 4 Personen | from 4 people

Ein Tag wie in Neapel: gesellig, genussvoll, italienisch.

A day in true Neapolitan style: convivial, flavourful, Italian.

**Italianische Antipasti
Lieblingspizza à discrétion
Klassisches Tiramisu**

Italian antipasti
Your favourite pizza - all you can eat
Classic tiramisu

48.00 pro Person | per person





- DI NAPOLI -

SPECIALITÀ DI NAPOLI

FRITTO DI MARE CON FOCACCIA AL ROSMARINO

**Frittierter Tintenfisch, Acquadelle, Gamberoni
mit Cocktailsauce und Rosmarin-Focaccia**

Fried squid, acquadelle, gamberoni with cocktail sauce and rosemary focaccia

21.50

Piatto principale

als Hauptgang
as a main course

28.50

INSALATE

INSALATA DI CASA

Blattsalat, Rucola und bunte Cherrytomaten

Leaf salad, rocket and cherry tomatoes

8.90

CAPRESE TRICOLORE

**San Marzano Tomaten und bunte Cherrytomaten
mit Büffelmozzarella und Basilikum**

San Marzano tomatoes and colorful cherry tomatoes with buffalo mozzarella and basil

14.90

Piatto principale

als Hauptgang
as a main course

21.90

ANTIPASTI

ANTIPASTI L'ORO DI NAPOLI

**Verschiedene kleine Antipasti zur Auswahl.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne
über das aktuelle Angebot.**

Various small antipasti to choose from.

Our staff will be happy to inform you about the current offer.

16.90



- DI NAPOLI -

PIZZA SPECIALE

CALZONE CLASSICO

Fior di latte, Tomatensauce, Vorderschinken, Prosciutto crudo, Champignons und Ei

Fior di latte, tomato sauce, ham, prosciutto crudo, mushrooms and egg

26.90

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Fior di latte, Tomatensauce, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und Taggiasche Oliven

Fior di latte, tomato sauce, ham, mushrooms, artichokes and taggiasca olives

25.90

PIZZA MORTADELLA E PESTO

Fior di latte, Mortadella, Basilikumpesto Pistazien und Büffelmozzarella

Fior di latte, mortadella, basil pesto, pistachios and buffalo mozzarella

28.90

PIZZA CRUDO E RUCOLA

Fior di latte, Tomatensauce, Prosciutto crudo, Rucola, Olivenöl und Grana Padano

Fior di latte, tomato sauce, prosciutto crudo, rocket, olive oil and Grana Padano

29.90

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, Friarielli, Salsiccia und Italienischer Hardkäse

Fior di latte, friarielli, salsiccia and Italian cheese

25.90

DEKLARATION | DECLARATION

Pizzabrot l'Oro di Napoli | Panna Cotta • Schweiz | Switzerland

Tiramisu • Italien | Italy

Kleine Pizza 2.00 günstiger | small pizza 2.00 cheaper



- DI NAPOLI -

PIZZA CLASSICA

PIZZA SALAME PICCANTE

**Fior di latte, Tomatensauce,
scharfe Salami und Peperoncini**

Fior di latte, tomato sauce, spicy salami and chili peppers

24.90

PIZZA PROSCIUTTO COTTO

Fior di latte, Tomatensauce und Vorderschinken

Fior di latte, tomato sauce and ham

24.90

PIZZA ALLE VERDURE

**Fior di latte, Tomatensauce, Grillgemüse,
Rucola und Cherrytomaten**

Fior di latte, tomato sauce, grilled vegetables, rocket and cherry tomatoes

22.90

PIZZA MARGHERITA

Fior di latte, Tomatensauce und Basilikum

Fior di latte, tomato sauce und basil

20.90

extra

Büffelmozzarella | Buffalo mozzarella

+ 5.00

Artischocken | Artichokes

+ 3.50

Champignons | Mushrooms

+ 3.00

Sardellen | Anchovies

+ 4.00

Kapern | Capers

+ 2.00

Gorgonzola | Gorgonzola

+ 4.00

Grillgemüse | Grilled vegetables

+ 5.00

Kleine Pizza 2.00 günstiger | small pizza 2.00 cheaper



- DI NAPOLI -

PIATTI PRINCIPALI

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE

Kalbsschnitzel mit Zitrone, Bratkartoffeln und Grillgemüse

Veal escalope with lemon, roast potatoes and grilled vegetables

37.90

BRANZINO ALLA LIVORNESE

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Tomaten, Knoblauch, Oliven, Kapern und Kräuter mit Weissweinsrisotto

Fried sea bass fillet, tomatoes, garlic, olives, capers and herbs with white wine risotto

29.90

RISOTTO ALLA NORMA

Tomatenrisotto mit Aubergine, Ricotta, Basilikum und italienischen Hartkäse

Tomato risotto with aubergine, ricotta, basil and Italian cheese

20.90

LINGUINE DUE POMODORI

Linguine mit Tomatensugo, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und italienischem Hartkäse

Linguine with tomato sauce, cherry tomatoes, basil, olive oil, Italian cheese

23.90

extra

Speck | Bacon

+ 3.90

Crevetten | Shrimp

+ 8.00

DEKLARATION | DECLARATION

Schwein, Kalb, Salami | pork, veal, salami • **Schweiz** | **Switzerland**

Schinken, Prosciutto crudo, Mortadella | ham, Prosciutto crudo, mortadella • **Italien** | **Italy**

Poulet | chicken • **Thailand**

Rind | beef • **Paraguay**

Gamberoni, Sepia | prawns, cuttlefish • **Vietnam**

Thon, Wolfsbarsch | tuna, sea bass • **Nord Atlantik** | **North Atlantic**

Aquadelle | aquadelle • **Türkei** | **Turkey**

Rauchlachs | smoked salmon • **Norwegen (Zucht)** | **Norway (breeding)**

Calamari | calamari • **Spanien** | **Spain**

ORO

- DI NAPOLI -

DOLCE

TIRAMISÙ

Tiramisu

7.90

AFFOGATO

1 Kugel Vanille Glacé mit heissem Espresso

1 scoop of vanilla ice cream with hot espresso

7.90

MINI PANNA COTTA

mit Waldbeeren

with berries

6.90

MÖVENPICK GELATO

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Espresso Croquant

Raspberry & Strawberry Sorbet | Blueberry Cheesecake

1 Kugel | scoop

3.90

2 Kugeln | scoops

6.90

3 Kugeln | scoops

9.90

Rahm | Whipped cream

+ 1.00





- DI NAPOLI -

GELATI

CAFFÈ FREDDO CON PANNA

Eiskaffee mit 2 Kugeln Espresso Croquant Glacé, Rahm und Espresso
Iced coffee with 2 scoops of espresso croquant ice cream, cream and espresso

12.90

APEROL PASSIONE

1 Kugel Raspberry & Strawberry Sorbet, Aperol, Prosecco, Orangenzeste
1 scoop of Raspberry & Strawberry Sorbet, Aperol, Prosecco, orange zest

14.90

COPPA ALLA VANIGLIA

2 Kugeln Vanille Glacé, Rahm, Schokoladensauce
2 scoops of vanilla ice cream, cream, chocolate sauce

12.90

COPPA TRICOLORE

3 Kugeln Glacé: Pistazie/Schokolade/Vanille, Rahm, Krokant
3 scoops ice cream: pistachio/chocolate/vanilla, cream, brittle

13.90

COPPA FRUTTI DI BOSCO

2 Kugeln Vanille Glacé, frische Beeren, Rahm, Erdbeersauce
2 scoops of vanilla ice cream, fresh berries, cream, strawberry sauce

14.90

COPPA ORO DI NAPOLI

2 Kugeln Raspberry & Strawberry Sorbet, 1 Kugel Blueberry Cheese Cake, Rahm, Krokant, Amaretti

14.90

2 scoops of raspberry & strawberry sorbet, 1 scoop of blueberry cheese cake, cream, brittle, amaretti





KIDS MENU



SPAGHETTI NAPOLI

Tomatensauce und Basilikum
Tomato sauce and basil

PIZZA MARGHERITA

Fior di latte, Tomatensauce und Basilikum
Fior di latte, tomato sauce and basil

RISOTTO

Risotto mit italienischem Hartkäse
Risotto with italian cheese



9.90
PRO GERICHT | PER DISH

ORO

- DI NAPOLI -

SPUMANTI

Prosecco Extra Dry Treviso DOC

Cantina Trevigiana, Treviso - Italien | Italy

10 cl 11.50 75 cl 69.00

Champagner Bollinger

Traditionshaus Bollinger, Champagne - Frankreich | France

75 cl 95.00



BEVANDE ANALCOLICHE

Ice Tea	30 cl	5.50	50 cl	6.90
Lemonade	30 cl	5.50	50 cl	6.90
Valser still sparkling	33 cl	5.90	50 cl	6.50
Rivella blau rot			33 cl	5.90
Coca Cola Classic Zero			33 cl	5.90
Apfelschorle Sparkling apple juice			33 cl	5.90
Gazosa Limone Orange			35 cl	6.20
Sanbitter			10 cl	5.90
Crodino Aperitivo			10 cl	5.90
Chinotto			20 cl	5.90
Fever Tree Tonic Bitter Lemon Ginger Beer			20 cl	5.70
Orangensaft Orange juice			20 cl	6.50

BIRRE

Schneider Weissbier vom Fass on tap	30 cl	6.50	50 cl	8.50
Feldschlösschen Original	30 cl	5.90	50 cl	7.50
Feldschlösschen alkoholfrei alcohol-free			33 cl	5.90
Rivella blau rot			33 cl	6.50



ORO

- DI NAPOLI -

VINI BIANCHI

	10 cl	75 cl
Pinot Grigio Collio DOC Pinot Grigio Conti Formentini, Italien – Friuli Italy – Friuli	7.90	55.00
Bogle Chardonnay CA Chardonnay Bogle Vineyards, USA – Kalifornien USA – California	7.90	54.00
Grand Vins du Maraudeur AOC Petite Arvine Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis Switzerland – Valais		59.90
Floreado DOC Sauvignon Blanc Kellerei Andrian, Italien – Südtirol Italy – South Tyrol		65.00

VINI ROSÉ

	10 cl	75 cl
Re Manfredi Rosato Basilicata IGT Primitivo Vinicola Mediterranea, Italien – Apulien Italy – Puglia	7.90	55.50



VINI ROSSI

	10 cl	75 cl
Primoduca Primitivo di Manduria DOP Primitivo Vinicola Mediterranea, Apulien – Italien Italy	7.20	49.00
Rioja Reserva DOC Tempranillo, Graciano, Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja – Spanien Spain	8.90	62.00
Bogle Vineyards Cabernet Sauvignon California – USA	8.50	56.00
Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Corvina, Rondinella, Corvinone Veneto – Domini Veneti, Italien Italy		62.00
Amarone della Valpolicella DOCG Amarone Venetien – Cantina di Soave, Italien Italy		91.00
Trapiche Terroir Series Malbec Coletto Malbec Mendoza, Trapiche – Argentinien Argentina		90.00
Desiderio Merlot IGT Merlot Toscana – Avignonesi, Italien Italy		119.00
Bolgheri Superiore Sor Ugo DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Toscana – Aia Vecchia, Italien Italy		79.00
Tor di Lupo Lagrein Riserva DOC Alto Adige, Südtirol DOC Lagrein Trentino-Südtirol – Italien Italy		140.00
Barbaresco DOCG Nebbiolo Piemont – Italien Italy		120.00



ORO

- DI NAPOLI -

caffè

Kaffee	5.50
Espresso	5.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.70
Milchkaffee	6.90
Cappuccino	6.70
Latte Macchiato	6.90
Caffè Corretto Grappa	9.90
Chai Latte	6.90
Ovomaltine Caotina (chocolate milk)	5.70
Espresso Shot Schlagrahm Whipped cream	+ 1.00
Extra Sirup Caramello Vaniglia	+ 0.50

MILCHALTERNATIVEN | MILK ALTERNATIVES

Hafermilch Laktosefreie Milch Oat Milk Lactose free milk	+ 0.50
--	--------



TÈ SAMOVA

ENGLISH BREAKFAST

Schwarztee

Black tea

5.00

LOW RIDER

Bio-Grüntee

Organic green tea

5.00

MASTER MINT

Minztee

Mint tea

5.00

MAYBE BABY

Früchtetee

Fruit tea

5.00

