

# 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:



## 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**

7.90

1 scoop of vanilla ice cream with hot espresso

### MINI PANNA COTTA

**mit Waldbeeren**

6.90

with berries

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

## VINI ROSÉ

|                                                                                                                    | 10 cl | 75 cl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Re Manfredi Rosato Basilicata IGT</b><br>Primitivo<br>Vinicola Mediterranea, Italien – Apulien   Italy – Puglia | 7.90  | 55.50 |





## VINI ROSSI

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



# ORO

- DI NAPOLI -

## caffè

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

## MILCHALTERNATIVEN | MILK ALTERNATIVES

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| <b>Hafermilch   Laktosefreie Milch</b> | + 0.50 |
| Oat Milk   Lactose free milk           |        |



# ORO

- DI NAPOLI -

## 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

