

ORO

- DI NAPOLI -



Benvenuti nel nostro ristorante

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.

Welcome to our restaurant

L'ORO DI NAPOLI!

Our name derives from the movie «The Gold of Naples», which conquered cinema screens worldwide in 1954 starring Sophia Loren. In our restaurant you will find a unique combination of traditional Italian elements and modern urban design.

The pride of our restaurant is our wood-fired oven, imported directly from Italy, which gives our pizzas that unmistakable and delicious «gusto».

Here you will experience the very best authentic Italian taste experience paired with Swiss expertise.

True to the motto «Dolce far niente» you can sit back comfortably with us and let us spoil you with culinary delights.

ALLERGENE & DEKLARATIONEN

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
For information about allergens, please ask our staff.



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.

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

Alkoholfrei | non-alcoholic

14.50

APEROL SOUR

Aperol, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Aperol, fresh lemon juice, sugar syrup, orange juice

14.50

GESPRITZTER WEIN SÜSS | SAUER

Weisswein mit Sprite | Weisswein mit Mineralwasser

White wine spritzer with sprite or 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



ORO

- DI NAPOLI -

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.

Italienische Antipasti
Lieblingspizza à discrétion
Klassisches Tiramisu

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

52.00 pro Person | per person



L'ORO

- DI NAPOLI -

SPECIALITÀ DI NAPOLI

FRITTO MISTO DI PESCE

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

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

21.50

Piatto principale

als Hauptgang
as a main course

28.50

INSALATE

INSALATA DI CASA

Blattsalate mit bunten Cherrytomaten

Mixed leaf salad with colorful cherry tomatoes

8.90

CAPRESE TRICOLORE

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

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

18.90

Various antipasti to choose from. Our staff will be
happy to inform you about the current offer.

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

QUATTRO STAGIONI

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

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

25.90

MORTADELLA E PESTO

Fior di latte, Mortadella, Basilikumpesto, Pistazien und Büffelmozzarella

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

28.90

CRUDO E RUCOLA

Fior di latte, Tomatensauce, Prosciutto crudo, Rucola, Olivenöl und Parmiggiano Reggiano

Fior di latte, tomato sauce, prosciutto crudo, arugula, olive oil and Parmiggiano Reggiano

29.90

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, Friarielli, Salsiccia und Parmiggiano Reggiano

Fior di latte, friarielli, salsiccia and Parmiggiano Reggiano

25.90



ORO

- DI NAPOLI -

PIZZA CLASSICA

SALAME PICCANTE

Fior di latte, Tomatensauce, scharfe Salami und Peperoncini 24.90
Fior di latte, tomato sauce, spicy salami and chili peppers

PROSCIUTTO COTTO

Fior di latte, Tomatensauce und Vorderschinken 24.90
Fior di latte, tomato sauce and ham

ALLE VERDURE

Fior di latte, Tomatensauce, Grillgemüse, Rucola und Cherrytomaten 22.90
Fior di latte, tomato sauce, grilled vegetables, arugula and cherry tomatoes

MARGHERITA

Fior di latte, Tomatensauce und Basilikum 20.90
Fior di latte, tomato sauce und basil

PIZZA LEGGERA

500 CALORIES PIZZA *

Fior di latte, Tomatensauce, Thunfisch und Kapern, dazu ein Blattsalat 26.00
Fior di Latte with tomato sauce, tuna and capers, served with a small salad

* halbe Pizza | half sized pizza

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

VORO


- DI NAPOLI -

PIATTI PRINCIPALI

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE 
Kalbsschnitzel in Zitronensauce, serviert mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Veal escalope in lemon sauce, served with grilled vegetables and rosemary potatoes 37.90

GAMBERI RUSTICI
Crevetten in Tomatensauce mit Knoblauch und Kräutern, dazu Weissweinsrisotto
Shrimp in tomato sauce with garlic and herbs, served with white wine risotto 29.50

RISOTTO AL LIMONE CON ZUCCHINE 
Zitronenrisotto mit Zucchini, Basilikum und Parmigiano Reggiano
Lemon risotto with zucchinis, basil, and Parmigiano Reggiano 22.90

FUSILLI NAPOLI 
Fusilli in Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Basilikum
Fusili pasta with tomato sauce, buffalo mozzarella and basil 23.90

EXTRA

Speck | Bacon + 3.90
Crevetten | Shrimps + 8.00
Pommes frites | French fries + 6.00

ORO

- DI NAPOLI -

DOLCI

TIRAMISÙ

Tiramisu

7.90

AFFOGATO AL CAFFÈ

Eine Kugel Vanilleglace mit einem Espresso

One scoop of vanilla ice cream with an espresso

7.90

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



GELATI

CAFFÈ FREDDO CON PANNA

Eiskaffee mit 2 Kugeln Espresso Croquant Glace, Rahm und Espresso 12.90
Iced coffee with 2 scoops of espresso croquant ice cream, cream and espresso

APEROL PASSIONE

1 Kugel Raspberry & Strawberry Sorbet, Aperol, Prosecco, Orangenzeste 14.90
1 scoop of Raspberry & Strawberry Sorbet, Aperol, Prosecco, orange zest

COPPA ALLA VANIGLIA

2 Kugeln Vanille Glace, Rahm, Schokoladensauce 12.90
2 scoops of vanilla ice cream, cream, chocolate sauce

COPPA TRICOLORE

3 Kugeln Glace: Pistazie/Schokolade/Vanille, Rahm, Krokant 13.90
3 scoops ice cream: pistachio/chocolate/vanilla, cream, brittle

COPPA FRUTTI DI BOSCO

2 Kugeln Vanille Glace, frische Beeren, Rahm, Erdbeersauce 14.90
2 scoops of vanilla ice cream, fresh berries, cream, strawberry sauce

COPPA „L'ORO DI NAPOLI“

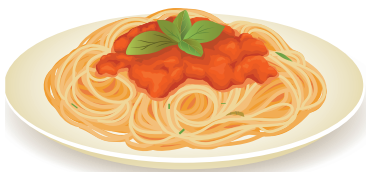
2 Kugeln Raspberry & Strawberry Sorbet, 1 Kugel Blueberry Cheese Cake Glace, Rahm, Krokant, Amaretti 14.90
2 scoops of raspberry & strawberry sorbet, 1 scoop of blueberry cheese cake, cream, brittle, amaretti





KIDS MENU

SIRUP
INKLUSIVE!
SYRUP
INCLUSIVE!



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 Parmiggiano Reggiano
Risotto with Parmiggiano Reggiano

9.90

PRO GERICHT | KINDER BIS 10 JAHRE
PER DISH | CHILDREN UP TO 10 YEARS



VORO

- DI NAPOLI -

SPUMANTI

Prosecco Extra Dry Treviso DOC Ponte, Italien - Veneto Italy - Veneto	10 cl	11.50	75 cl	69.00
Champagner Bollinger Traditionshaus Bollinger, Champagne - Frankreich France			75 cl	95.00

ZÜRISCHUM

Zürischum Brut Rosé Pinot Noir Zürichsee AOC Schweiz, Switzerland	10 cl	11.50	75 cl	45.00
Zürischum Brut Blanc de Blancs Chardonnay Zürich AOC Schweiz Switzerland			75 cl	79.00
Schum Brut Blanc by Zürischum Schweiz, Switzerland	10 cl	9.90	75 cl	54.00
Schum Brut Rosé by Zürischum Schweiz Switzerland	10 cl	9.90	75 cl	54.00



ORO

- DI NAPOLI -

BEVANDE ANALCOLICHE

Iced 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	75 cl 8.90
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 Lager	30 cl 5.90	50 cl 7.50
Feldschlösschen Panaché	30 cl 5.90	50 cl 7.50
Feldschlösschen alkoholfrei alcohol-free		33 cl 5.90
Birrificio Angelo Poretti Lager		33 cl 6.50



VORO

- 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 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



ORO

- DI NAPOLI -

VINI ROSSI

	10 cl	75 cl
Primoduca Primitivo di Manduria DOC Primitivo Apulien – Vinicola Mediterranea, 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 – Bogle, USA	8.50	56.00
Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Corvina, Rondinella, Corvinone Veneto – Domini Veneti, Italien Italy		62.00
Amarone della Valpolicella DOP 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 Lagrein Trentino-Südtirol – Cantina Andrian, Italien Italy		140.00
Barbaresco DOP Nebbiolo Piemont – Marziano Abbona, Italien Italy		120.00



VORO

- DI NAPOLI -

caffè

Alle Getränke auch iced erhältlich All drinks also available iced

Kaffee Coffee	5.50
Espresso	5.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.70
Milchkaffe Milk coffee	6.90
Cappuccino	6.70
Latte Macchiato	6.90
Caffè Corretto Grappa	9.90
Chai Latte	6.90
Ovomaltine Caotina Ovomaltine or Caotina chocolate milk	5.70
Espresso Shot Schlagrahm Whipped cream	+ 1.00
Sirup Caramello Vaniglia	+ 0.50
Hafermilch Laktosefreie Milch Oat Milk Lactose free milk	+ 0.50



VORO

- 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

