

# 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

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 Grana Padano**

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

29.90

### SALSICCIA E FRIARIELLI

**Fior di latte, Friarielli, Salsiccia und Grana Padano**

Fior di latte, friarielli, salsiccia and Grana Padano

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

<b>Büffelmozzarella</b>   Buffalo mozzarella	+ 5.00
<b>Artischocken</b>   Artichokes	+ 3.50
<b>Champignons</b>   Mushrooms	+ 3.00
<b>Sardellen</b>   Anchovies	+ 4.00
<b>Kapern</b>   Capers	+ 2.00
<b>Gorgonzola</b>   Gorgonzola	+ 4.00
<b>Grillgemüse</b>   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 Zucchetti, Basilikum und Parmesan**  
Lemon risotto with zucchini, basil, and Parmesan 22.90

FUSILLI NAPOLI   
**Fusilli in Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Basilikum**  
Fusilli 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

### 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, Tintenfisch | shrimp, cuttlefish • **Vietnam**  
Thon, Wolfsbarsch | tuna, sea bass • **Nord Atlantik** | **North Atlantic**  
Aquadelle | aquadelle • **Türkei** | **Turkey**  
Calamari | calamari • **Spanien** | **Spain**

# ORO

- DI NAPOLI -

## DOLCI

### TIRAMISÙ

Tiramisu

7.90

### AFFOGATO AL CAFFÈ

**Eine Kugel Vanilleglace, übergossen mit Espresso**

One scoop of vanilla ice cream "drowned" in 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“

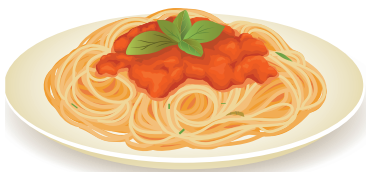
**2 Kugeln Raspberry & Strawberry Sorbet, 1 Kugel Blueberry Cheese Cake Glace, Rahm, Krokant, Amaretti** 14.90  
2 scoops of raspberry & strawberry sorbet, 1 scoop of blueberry cheese cake, cream, brittle, amaretti





# 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 Grana Padano**  
Risotto with Grana Padano cheese

**9.90**

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



# VORO

- DI NAPOLI -

## SPUMANTI

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



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

## VINI ROSÉ

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



# ORO

- DI NAPOLI -

## VINI ROSSI

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



# VORO

- DI NAPOLI -

## caffè

<b>Kaffee</b> Coffee	5.50
<b>Espresso</b>	5.50
<b>Espresso Doppio</b>	6.00
<b>Espresso Macchiato</b>	5.70
<b>Milchkaffe</b> Milk coffee	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</b> Ovomaltine or Caotina chocolate milk	5.70
<b>Espresso Shot   Schlagrahm</b> Whipped cream	+ 1.00
<b>Sirup</b> Caramello   Vaniglia	+ 0.50

### MILCHALTERNATIVEN | MILK ALTERNATIVES

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



# 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

