

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:



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

ORO

- DI NAPOLI -

L'APERITIVO

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Aperol, Prosecco, sparkling water

15.90

Alkoholfrei | non-alcoholic

14.90

APEROL SOUR

Aperol, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Aperol, fresh lemon juice, sugar syrup, orange juice

14.90

GESPRITZTER WEIN SÜSS | SAUER

Weisswein mit Sprite | Weisswein mit Mineralwasser

White wine spritzer with sprite or sparkling water

9.20

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, frischer Zitronensaft, Tonic

Limoncello, Prosecco, fresh lemon juice, tonic

14.90

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth Rosso, Campari, Prosecco

Vermouth Rosso, Campari, Prosecco

15.90

NEGRONI

Vermouth Rosso, Gin, Campari

Vermouth Rosso, Gin, Campari

14.90



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.

Italianische Antipasti
Lieblingspizza à discrétion
Klassisches Tiramisu

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

53.60 pro Person | per person





- 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

22.10

Piatto principale

als Hauptgang
as a main course

29.40

INSALATE

INSALATA DI CASA

Blattsalate mit bunten Cherrytomaten

Mixed leaf salad with colorful cherry tomatoes

9.20

CAPRESE TRICOLORE

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

15.40

Piatto principale

als Hauptgang
as a main course

22.60

ANTIPASTI

ANTIPASTI „L'ORO DI NAPOLI“

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

19.50

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



- 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

27.70

QUATTRO STAGIONI

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

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

26.70

MORTADELLA E PESTO

Fior di latte, Mortadella, Basilikumpesto, Pistazien und Büffelmozzarella

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

29.80

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

30.80

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, Friarielli, Salsiccia und Parmiggiano Reggiano

Fior di latte, friarielli, salsiccia and Parmiggiano Reggiano

26.70

extra

Büffelmozzarella | Buffalo mozzarella

+ 5.20

Artischocken | Artichokes

+ 3.60

Champignons | Mushrooms

+ 3.10

Sardellen | Anchovies

+ 4.10

Kapern | Capers

+ 2.10

Gorgonzola | Gorgonzola

+ 4.10

Grillgemüse | Grilled vegetables

+ 5.20



- DI NAPOLI -

PIZZA CLASSICA

SALAME PICCANTE

Fior di latte, Tomatensauce, scharfe Salami und Peperoncini

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

25.60

PROSCIUTTO COTTO

Fior di latte, Tomatensauce und Vorderschinken

Fior di latte, tomato sauce and ham

25.60

ALLE VERDURE

Fior di latte, Tomatensauce, Grillgemüse, Rucola und Cherrytomaten

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

23.60

MARGHERITA

Fior di latte, Tomatensauce und Basilikum

Fior di latte, tomato sauce und basil

21.50

PIZZA LEGGERA

PIZZA DA 500 CALORIE

TONNO E CAPPERI*

Fior di latte, Tomatensauce, Thunfisch und Kapern, dazu ein Blattsalat

Fior di Latte, tomato sauce, tuna and capers, served with a small salad

26.80

PROSCIUTTO COTTO*

Fior di latte, Tomatensauce und Vorderschinken, dazu ein Blattsalat

Fior di latte, tomato sauce and ham, served with a small salad

26.80

SALAME PICCANTE*

Fior di latte, Tomatensauce, scharfe Salami, Peperoncini, dazu ein Blattsalat

Fior di latte, tomato sauce, spicy salami, chili peppers served with a small salad

26.80

* halbe Pizza | half sized pizza



- DI NAPOLI -

PIATTI PRINCIPALI

TAGLIATA DI MANZO

Rosa gebratenes Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan

Sliced, medium beef entrecôte served with rosemary potatoes, rocket, cherry tomatoes and Parmesan

45.90

FUSILLI AL PESTO GENOVESE

Fusilli mit Basilikumpesto, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Pinienkernen und Parmesan

Fusilli with basil pesto, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, pine nuts and Parmesan

24.90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Guanciale, Eigelb, Pecorino und Parmesan

Spaghetti with guanciale, egg yolk, Pecorino and Parmesan

27.90

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle mit Bolognesesauce und Parmesan

Tagliatelle with a beef Bolognese sauce and Parmesan

27.90

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti mit Crevetten, Calamari und Tintenfisch in einer aromatischen Tomaten-Weissweinsauce

Spaghetti with prawns, calamari and squid in an aromatic tomato and white wine sauce

30.90

extra

Speck | Bacon

+ 4.00

Crevetten | Shrimps

+ 8.20

Pommes frites | French fries

+ 6.20

ORO

- DI NAPOLI -

DOLCI

TIRAMISÙ

8.10

AFFOGATO AL CAFFÈ

Eine Kugel Vanilleglace mit einem Espresso

One scoop of vanilla ice cream with an espresso

8.10

PANNA COTTA

mit Waldbeeren

with berries

7.10

MÖVENPICK GELATO

**Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Espresso Croquant
Raspberry & Strawberry Sorbet | Blueberry Cheesecake**

1 Kugel | scoop

4.00

2 Kugeln | scoops

7.00

3 Kugeln | scoops

10.00

Rahm | Whipped cream

+ 1.00





- DI NAPOLI -

GELATI

CAFFÈ FREDDO CON PANNA

Eiskaffee mit 2 Kugeln Espresso Croquant Glace, Rahm und Espresso

Iced coffee with 2 scoops of espresso croquant ice cream, cream and espresso

13.30

APEROL PASSIONE

1 Kugel Raspberry & Strawberry Sorbet, Aperol, Prosecco, Orangenzeste

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

15.30

COPPA ALLA VANIGLIA

2 Kugeln Vanille Glace, Rahm, Schokoladensauce

2 scoops of vanilla ice cream, cream, chocolate sauce

13.30

COPPA TRICOLORE

3 Kugeln Glace: Pistazie/Schokolade/Vanille, Rahm, Krokant

3 scoops ice cream: pistachio/chocolate/vanilla, cream, brittle

14.30

COPPA FRUTTI DI BOSCO

2 Kugeln Vanille Glace, frische Beeren, Rahm, Erdbeersauce

2 scoops of vanilla ice cream, fresh berries, cream, strawberry sauce

15.30

COPPA „L'ORO DI NAPOLI“

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

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

15.40

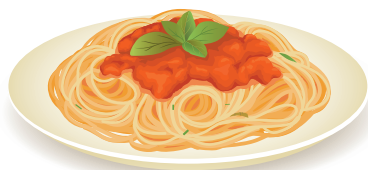




KIDS MENU

SPAGHETTI NAPOLI

Tomatensauce und Basilikum
Tomato sauce and basil



PIZZA MARGHERITA

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



CHICKEN NUGGETS

mit Pommes
with french fries



10.20 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 11.80 75 cl 70.50

Champagner Bollinger

Traditionshaus Bollinger, Champagne – Frankreich | France

75 cl 97.00

ZÜRISCHUM

Zürischum Brut Rosé

Pinot Noir | Zürichsee AOC | Schweiz, Switzerland

37.5 cl 46.00

Zürischum Brut Blanc de Blancs

Chardonnay | Zürich AOC | Schweiz Switzerland

75 cl 80.70

Schum Brut Blanc by Zürischum

Schweiz, Switzerland

10 cl 10.20 75 cl 55.20

Schum Brut Rosé by Zürischum

Schweiz Switzerland

10 cl 10.20 75 cl 55.20



ORO

- DI NAPOLI -

BEVANDA ANALCOLICHE

Iced Tea	30 cl 5.70	50 cl 7.10
Lemonade	30 cl 5.70	50 cl 7.10
Valser still sparkling	33 cl 6.10	50 cl 6.70
Rivella blau rot		33 cl 6.10
Coca-Cola Classic Zero		33 cl 6.10
Apfelschorle Sparkling apple juice		33 cl 6.10
Gazosa Limone Orange		35 cl 6.40
Sanbitter		10 cl 6.10
Crodino Aperitivo		10 cl 6.10
Chinotto		20 cl 6.10
Fever Tree Tonic Bitter Lemon Ginger Beer		20 cl 5.90
Orangensaft Orange juice		20 cl 6.70



BIRRE

Weissbier vom Fass on tap	30 cl 6.80	50 cl 8.80
Feldschlösschen Lager vom Fass on tap	30 cl 6.70	50 cl 7.80
Feldschlösschen Panaché	30 cl 6.70	50 cl 7.80
Feldschlösschen alkoholfrei alcohol-free		33 cl 6.10
Birrificio Angelo Poretti Lager		33 cl 6.70

LIQUORE

Limoncello

2 cl 6.10

ORO

- DI NAPOLI -

VINI BIANCHI

	10 cl	75 cl
Pinot Grigio Collio DOC	8.20	56.20
Pinot Grigio Conti Formentini, Italien – Friuli Italy – Friuli		
Bogle Chardonnay	8.20	55.20
Chardonnay Bogle Vineyards, USA – Kalifornien USA – California		
Grand Vins du Maraudeur AOC		61.20
Petite Arvine Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis Switzerland – Valais		
Floreado DOC		66.40
Sauvignon Blanc Kellerei Andrian, Italien – Südtirol Italy – South Tyrol		

VINI ROSÉ

	10 cl	75 cl
Re Manfredi Rosato Basilicata IGT	8.20	56.70
Primitivo Vinicola Mediterranea, Italien – Apulien Italy – Puglia		



VINI ROSSI

	10 cl	75 cl
Primoduca Primitivo di Manduria DOC Primitivo Apulien – Vinicola Mediterranea, Italien Italy	7.40	50.10
Rioja Reserva DOC Tempranillo, Graciano, Mazuelo Bodegas Beronia, Rioja – Spanien Spain	9.20	63.30
Bogle Vineyards Cabernet Sauvignon California – Bogle, USA	8.80	57.20
Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Corvina, Rondinella, Corvinone Veneto – Domini Veneti, Italien Italy		63.30
Amarone della Valpolicella DOCG Amarone Venetien – Cantina di Soave, Italien Italy		92.90
Trapiche Terroir Series Malbec Coletto Malbec Mendoza – Trapiche, Argentinien Argentina		91.90
Desiderio Merlot IGT Merlot Toscana – Avignonesi, Italien Italy		121.50
Bolgheri Superiore Sor Ugo DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Toscana – Aia Vecchia, Italien Italy		80.70
Tor di Lupo Lagrein Riserva DOC Lagrein Trentino-Südtirol – Cantina Andrian, Italien Italy		142.90
Barbaresco DOCG Nebbiolo Piemont – Marziano Abbona, Italien Italy		122.50



ORO

- DI NAPOLI -

caffè

Alle Getränke auch iced erhältlich | All drinks also available iced

Matcha heiss | kalt hot | iced

8.20



Kaffee Coffee

5.70

Espresso

5.70

Espresso Doppio

6.20

Espresso Macchiato

6.00

Milchkaffee Milk coffee

6.90

Cappuccino

6.90

Latte Macchiato

7.10

Caffè Corretto Grappa

10.20

Chai Latte

7.10

Ovomaltine | Caotina Ovomaltine or Caotina chocolate milk

5.90

Espresso Shot | Schlagrahm Whipped cream

+1.10 | + 1.00

Sirup Caramello | Vaniglia

+ 0.50

Hafermilch | Laktosefreie Milch
Oat Milk | Lactose free milk

+ 0.50

tè samova

ENGLISH BREAKFAST

Schwarztee
Black tea

5.20

LOW RIDER

Bio-Grüntee
Organic green tea

5.20

MASTER MINT

Minztee
Mint tea

5.20

MAYBE BABY

Früchtetee
Fruit tea

5.20



Herkunftsbezeichnung & Fleischdeklaration

Pizzateig, Focaccia: Schweiz

Biskuit: Italien

Salsiccia, Salami Piccante, Speck: Schweiz

Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto: Italien

Mortadella, Guanciale: EU

Rinds-Entrecôte: Paraguay

Thunfisch: Thailand

Calamari: Spanien – Südwestatlantik (FAO 41), Wildfang

Polpo: Spanien – Zentral-Ostatlantik (FAO 34), Wildfang

Sardellen: Spanien – Nordostatlantik (FAO 27), Wildfang

Aquadelle: Türkei – Mittelmeer und Schwarzes Meer (FAO 37), Wildfang