L'ORO

DI NAPOLI



L'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 15.90
Aperol, Prosecco, sparkling water

Alkoholfrei I non-alcoholic 14.90

APEROL SOUR

Aperol, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft 14.90
Aperol, fresh lemon juice, sugar syrup, orange juice

GESPRITZTER WEIN SÜSS | SAUER

Weisswein mit Sprite | Weisswein mit Mineralwasser 9.20
White wine spritzer with sprite or sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, frischer Zitronensaft, Tonic 14.90
Limoncello, Prosecco, fresh lemon juice, tonic

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth Rosso, Campari, Prosecco 15.90
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco

NEGRONI

Vermouth Rosso, Gin, Campari 14.90
Vermouth Rosso, Gin, Campari



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

53.60 pro Person | per person



L'ORO
DI NAPOLI

SPECIALITÀ DI NAPOLI

FRITTO MISTO DI PESCE

Frittierter Tintenfisch, Acquadelle, Gamberoni mit Cocktailsauce und Rosmarin-Focaccia 22.10
Fried squid, acquadelle, shrimp with cocktail sauce and rosemary focaccia

Piatto principale 29.40
als Hauptgang
as a main course

INSALATE

INSALATA DI CASA

Blattsalate mit bunten Cherrytomaten 9.20
Mixed leaf salad with colorful cherry tomatoes

CAPRESE TRICOLORE

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum 15.40
Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Piatto principale 22.60
als Hauptgang
as a main course

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.

ORO
DI Nnapoli

Pizza Speciale

CALZONE CLASSICO

Fior di latte, Tomatensauce, Vorderschinken, Prosciutto crudo, Champignons und Ei 27.70
Fior di latte, tomato sauce, ham, prosciutto crudo, mushrooms and egg

QUATTRO STAGIONI

Fior di latte, Tomatensauce, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und Taggiasca Oliven 26.70
Fior di latte, tomato sauce, ham, mushrooms, artichokes and taggiasca olives

MORTADELLA E PESTO

Fior di latte, Mortadella, Basilikumpesto, Pistazien und Büffelmozzarella 29.80
Fior di latte, mortadella, basil pesto, pistachios and buffalo mozzarella

CRUDO E RUCOLA

Fior di latte, Tomatensauce, Prosciutto crudo, Rucola, Olivenöl und Parmiggiano Reggiano 30.80
Fior di latte, tomato sauce, prosciutto crudo, arugula, olive oil and Parmiggiano Reggiano

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, Friarielli, Salsiccia und Parmiggiano Reggiano 26.70
Fior di latte, friarielli, salsiccia and Parmiggiano Reggiano

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

L'ORO
- DI NAPOLI -

Pizza Classica

SALAME PICCANTE
Fior di latte, Tomatensauce, scharfe Salami und Peperoncini 25.60
Fior di latte, tomato sauce, spicy salami and chili peppers

PROSCIUTTO COTTO
Fior di latte, Tomatensauce und Vorderschinken 25.60
Fior di latte, tomato sauce and ham

ALLE VERDURE
Fior di latte, Tomatensauce, Grillgemüse, Rucola und Cherrytomaten 23.60
Fior di latte, tomato sauce, grilled vegetables, arugula and cherry tomatoes

MARGHERITA
Fior di latte, Tomatensauce und Basilikum 21.50
Fior di latte, tomato sauce und basil

Pizza Leggera

PIZZA DA 500 CALORIE

TONNO E CAPPERI*
Fior di latte, Tomatensauce, Thunfisch und Kapern, dazu ein Blattsalat 26.80
Fior di Latte, tomato sauce, tuna and capers, served with a small salad

PROSCIUTTO COTTO*
Fior di latte, Tomatensauce und Vorderschinken, dazu ein Blattsalat 26.80
Fior di latte, tomato sauce and ham, served with a small salad

SALAME PICCANTE*
Fior di latte, Tomatensauce, scharfe Salami, Peperoncini, dazu ein Blattsalat 26.80
Fior di latte, tomato sauce, spicy salami, chili peppers served with a small salad

* **halbe Pizza** I half sized pizza

ORO
- DI NAPOLI -

PIATTI PRINCIPALI

TAGLIATA DI MANZO

Rosa gebratenes Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan 45.90
Sliced, medium beef entrecôte served with rosemary potatoes, rocket, cherry tomatoes and Parmesan

FUSILLI AL PESTO GENOVESE

Fusilli mit Basilikumpesto, Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Pinienkernen und Parmesan 24.90
Fusilli with basil pesto, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, pine nuts and Parmesan

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Guanciale, Eigelb, Pecorino und Parmesan 27.90
Spaghetti with guanciale, egg yolk, Pecorino and Parmesan

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle mit Bolognesesauce und Parmesan 27.90
Tagliatelle with a beef Bolognese sauce and Parmesan

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

L'ORO
DI NAPOLI

DOLCI

TIRAMISÙ 8.10

AFFOGATO AL CAFFÈ
Eine Kugel Vanilleglace mit einem Espresso 8.10
One scoop of vanilla ice cream with an espresso

PANNA COTTA
mit Waldbeeren 7.10
with berries

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



L'ORO
DI NAPOLI

Gelati

CAFFÈ FREDDO CON PANNA

Eiskaffee mit 2 Kugeln Espresso Croquant Glace, Rahm und Espresso 13.30
Iced coffee with 2 scoops of espresso croquant ice cream, cream and espresso

APEROL PASSIONE

1 Kugel Raspberry & Strawberry Sorbet, Aperol, Prosecco, Orangenzeste 15.30
1 scoop of Raspberry & Strawberry Sorbet, Aperol, Prosecco, orange zest

COPPA ALLA VANIGLIA

2 Kugeln Vanille Glace, Rahm, Schokoladensauce 13.30
2 scoops of vanilla ice cream, cream, chocolate sauce

COPPA TRICOLORE

3 Kugeln Glace: Pistazie/Schokolade/Vanille, Rahm, Krokant 14.30
3 scoops ice cream: pistachio/chocolate/vanilla, cream, brittle

COPPA FRUTTI DI BOSCO

2 Kugeln Vanille Glace, frische Beeren, Rahm, Erdbeersauce 15.30
2 scoops of vanilla ice cream, fresh berries, cream, strawberry sauce

COPPA „L'ORO DI NAPOLI"

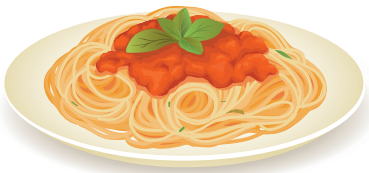
2 Kugeln Raspberry & Strawberry Sorbet, 1 Kugel Blueberry Cheese Cake Glace, Rahm, Krokant, Amaretti 15.40
2 scoops of raspberry & strawberry sorbet, 1 scoop of blueberry cheese cake, cream, brittle, amaretti





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



CHICKEN NUGGETS

mit Pommes
with french fries

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



L'ORO DI NAPOLI

SPUMANTI

	10 cl	75 cl
Prosecco Anima, L'Anima di Vergani Veneto - Italien | Italy	9.90	66.90
Prosecco Anima Rosé, L'Anima di Vergani Veneto - Italien | Italy	10.90	73.90
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco Lombardia - Italien | Italy	14.90	98.90
Champagne Premier Cru, Cattier Champagne - Frankreich | France		130.90
Champagne R de Ruinart, Ruinart Champagne - Frankreich | France		170.00



ORO
DI NAPOLI

Bevande analcoliche

Iced Tea		30 cl 5.70	50 cl 7.10
Lemonade		30 cl 5.70	50 cl 7.10
Valser still I sparkling	33 cl 6.10	50 cl 6.70	75 cl 9.20
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 -

Wines by Vergani

Seit 1892 verbindet das Zürcher Familienunternehmen Vergani italienische Weinkultur mit langjährigen Partnerschaften zu ausgewählten Winzerfamilien. Gemeinsam mit uns hat Vergani diese Weinkarte mit viel Sorgfalt und Leidenschaft zusammengestellt – eine Auswahl charaktervoller Weine, die Handwerk, Herkunft und Genuss vereint.

Since 1892, the Zurich-based family business Vergani has celebrated Italian wine culture and built long-standing partnerships with selected wine-growing families. Together with us, Vergani has carefully and passionately curated this wine list, bringing together distinctive wines that reflect craftsmanship, heritage and the pleasure of good wine.

Vini Bianchi

	10 cl	75 cl
Falanghina Porconero, San Salvatore Mediterran, frisch und mit herrlicher Zitrusaromatik Southern Italian freshness with Mediterranean aromas Kampanien - Italien | Italy	7.90	55.90
Chardonnay Frater, Barollo Fruchtig, frisch und wunderbar charmant Fruity Chardonnay from Veneto, fresh and charming Veneto - Italien | Italy	8.90	60.90
Roero Arneis, Marco Porello Blumig, weich mit saftigen gelben Früchten Floral, smooth, with juicy yellow fruit notes Piemont - Italien | Italy	8.90	62.90
Pinot Grigio, La Solatia, Ruffino Elegant, frisch und fein mineralisch Elegant Tuscan Pinot Grigio with fresh, mineral notes Toskana - Italien | Italy		72.90
Chardonnay Barrique, Planeta Cremig, sizilianische Exzellenz mit Pfirsich und feinen Holznoten Sicilian Chardonnay, creamy with peach and subtle oak Sizilien - Italien | Italy		87.90

Vini Rosé

	10 cl	75 cl
Rosato Vetere, San Salvatore Eleganter Bio-Rosé, frisch und saftig Elegant organic rosé from Campania, fresh and juicy Kampanien - Italien | Italy	9.90	73.90

ORO
DI NAPOLI

VINI ROSSI

	10 cl	75 cl
Vintage Sangiovese/Petit Verdot, Talenti Weicher Toskaner mit Frucht und samtigem Charakter Fruity Tuscan red with a velvety finish Toskana - Italien | Italy	7.90	55.90
Primitivo di Manduria, Contessa Carola Vollmundig, samtig und herrlich fruchtig Full-bodied, velvety Primitivo from Southern Italy Apulien - Italien | Italy	8.90	59.90
Ripasso, Corte Figaretto Vollmundiger Italiener mit Aromen reifer Früchte und Gewürze Full-bodied Ripasso from Veneto, smooth and spicy Veneto - Italien | Italy	9.90	69.90
Burdese, Planeta Sizilianische Kraft mit samtiger Eleganz Powerful Sicilian red with velvety elegance Sizilien - Italien | Italy		76.90
Modus, Ruffino Eleganter Supertoskaner mit feiner Würze Elegant Super Tuscan with delicate spicy notes Toskana - Italien | Italy		86.90
Barbaresco Iago, Mura Mura Edler Nebbiolo mit Finesse und Tiefe Refined Nebbiolo from Piedmont with finesse and depth Piemont - Italien | Italy		86.90
Collazzi, I Collazzi Supertoskaner mit Tiefe und Charakter Premium Tuscan red with depth and character Toskana - Italien | Italy		98.90
Mas Sinen Coster, Burgos Porta Kraftvoller Priorat mit intensiver Frucht und Würze Powerful Spanish Priorat with intense minerality Priorat - Spanien | Spain		114.90
Brunello Riserva Pian di Conte, Talenti Grosser Brunello, kraftvoll und vielschichtig Outstanding Tuscan Brunello, powerful and complex Toskana - Italien | Italy		148.90



ORO
DI NAPOLI

caffè

Alle Getränke auch iced erhältlich | All drinks also available iced

Matcha heiss I kalt hot I 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 I + 1.00
Sirup Caramello | Vaniglia	+ 0.50
Hafermilch | Laktosefreie Milch Oat Milk | Lactose free milk	+ 0.50

ORO
DI NAPOLI

tè samova

ENGLISH BREAKFAST

Schwarztee 5.20
Black tea

LOW RIDER

Bio-Grüntee 5.20
Organic green tea

MASTER MINT

Minztee 5.20
Mint tea

MAYBE BABY

Früchtetee 5.20
Fruit tea



Herkunftsbezeichnung & Fleischdeklaration
Pizzateig, Focaccia: Schweiz
Biskuit: Italien
Salsiccia, Salami Piccante, Speck: Schweiz
Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto: Italien
Mortadella, Guanicale: 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